

# Kontrolrapport



Virksomhed **Lagkagehuset**

Adresse **Vejlevej 55**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **20213094**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>28-11-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 22-11-2018	
Dato 09-10-2018	
Dato 16-11-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at virksomhedens personaletoilet er hensigtsmæssig placeret. OK

Kontrolleret at der er facilitet til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Kontrolleret at vaske beregnet til hånvask er tilgængelige og placeret hensigtsmæssigt. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af svært tilgængelige steder herunder udstyr og bag inventar. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af overflader i produktionslokale

Følgende er konstateret: Der ses flere steder mindre ujævnheder på vægge samt ved overgang fra væg til gulv. Gulv i produktionsområde har flere steder mindre områder hvor overfladen ikke er jævn og rengøringsvenlig.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for overflader i områder hvor der håndteres fødevarer.

Stikprøvevist kontrolleret overflader på udstyr der kommer i berøring med fødevarer. OK

Kontrolleret vedligeholdelse af overflader i produktion og lokaler hvor der opbevares fødevarer. OK

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden kan redegøre for gode arbejdsgange for vedligehold herunder



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Lagkagehuset**

Adresse **Vejlevej 55**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **20213094**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

hvilke udbedringer der er pllagt.

Set dokumenteret egenkontrol med varemodtagelse, opvarmning og opbevaringstemperatur for august - november 2019. OK

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.