

Kontrolrapport



Virksomhed **Produktionskøkkenet Lundebo**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Ventemøllevej 30

Postnr./By 4293 Dianalund

CVR-nr. 29189994 Aut.nr. 5993

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| Godkendelser m.v. | |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | 1 |
| Kemiske forureninger | |
| Emballage m.v. | 1 |
| 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 |
| | Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk |

Kontroltype og -aktivitet

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion, herunder adskillelser af processer og arbejdsgange, procedurer for temperaturmålinger ved varmebehandling og nedkøling.

Virksomhedens procedurer for at begrænse dannelsen af PAH ved stegning og grilning af kød.

Hygiejne under oplagring af fødevarer, opbevaring i køleinventar, temperatur i køle- og frostinventar

Pakning og emballering : Procedurer for temperaturmålinger under udportionering, procedurer for genbrugsemballage kantiner/kølebokse, hygiejne under oplagring af emballage.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar, produktionskøkken og opvask. Procedurer og arbejdsgange for renholdelse af genbrugsemballage. Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Lastrum i transportbil fremstår rent og procedure for rengøring af lastrum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram med HACCP-plan, dokumentation for udført egenkontrol af CCP fra april-2020 til dags dato på temperaturkontrol af køl, frost, varemottagelse, varmebehandling og nedkøling, ingen anmærkninger. Kontrolleret delelementer af virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling af fødevarer, ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om, at kemisk forurening, dannelse af PAH og akrylamid skal være beskrevet i virksomhedens egenkontrolprogram/risikoanalyse

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for prøveudtagning af miljøprøver for Listeria monocytogenes, kontrolleret analyseresultater for januar-2020. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens baggrundsdokumentation for vækst af Listeria monocytogenes i spiseklare fødevarer er af virksomheden indplaceret i kategori 1.3 (stabiliserede produkter)



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-06-2020

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Produktionskøkkenet Lundebo**

Adresse Ventemøllevej 30

Postnr./By 4293 Dianalund

CVR-nr. 29189994

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Information til modtagerkøkkener og endelig forbruger med oplysninger om anvendelse af fødevarerne herunder allergenoplysninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret reglerne ved anvendelse af jodberiget salt i køkkenet. Konstateret at der udelukkende anvendes jodberiget salt, ingen anmærkninger.

Kontrolleret mængdeberegning af tilsætningsstoffer som anvendes i produktionen. (Kendskab til grænseværdier), ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: plastbakker, plastskåle, låg.