

Kontrolrapport



Virksomhed **Produktionskøkkenet Lundebo**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1


Adresse Ventemøllevej 30

Postnr./By 4293 Dianalund

CVR-nr. 29189994 Aut.nr. 5993

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | 1 |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| 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 |
|  | 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: Opbevaring og adskillelse af fødevarer samt temperatur i køle- og frostrum, procedurer for brug af handsker, brug af godkendte desinfektionsmidler samt virksomhedens affaldshåndtering.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Opvask og produktionskøkken, ingen anmærkninger.

Kontrolleret kalibrering af måleudstyr, at lastrum i transportbiler fremstår vel vedligeholdt samt forebyggende skadedyrssikring ved døre og kælder, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for oktober/november-2020 på temperatur kontrol af varmebehandling, nedkøling og modtagerkontrol.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er faguddannet og behørigt instrueret i fødevarehygiejne, herunder instruktion om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens autorisation er dækkende for virksomhedens aktiviteter herunder virksomhedens brug af identifikationsmærkning.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

23-11-2020

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed