

Kontrolrapport



Virksomhed **Fabrikken LEPO A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2


Adresse Baldersbuen 7

Postnr./By 2640 Hedehusene

CVR-nr. 83570512 Aut.nr. 2059

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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
	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 checked="" 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: virksomheden følger brugsanvisningen og skyller af efter endt desinfektion. .

Kontrolleret for forekomst af kondens på overliggende konstruktioner. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Kontrolleret arbejdsgange for udstyr som virksomhedens eget personale rengør - plastforklæder, røgstokke og plastkasser i skærestuen.

Kontrolleret arbejdsgange for eksternt rengøringsfirma, kontrolleret arbejdsgange i skærestuen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder : koncentration, virketid OG udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange. Vejledt generelt om, at efterrengøring udelukkende med desinfektionsservietter ikke giver den ønskede effekt, desinfektion virker på rengjorte flader efter sæberengøring.

Rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer.

Kontrolleret rengøring i skærestuen - gulve, afløb, døre, slanger, undersiden og ben af arbejdsborde, væg op til 2 m, ydersiden af hurtighakker og andre andre maskiner

Rengøring af udstyr mv., som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage.

Kontrolleret rengøring af plastforklæder, brynjehansker, knivbeholdere og knive, kontrolleret rengøring af stålarbejdsborde, skæreplanker, indersiden af hurtighakker, knivudstyr til hurtigehakker og andre maskinerstoppere, knive, sier og lignende redskaber, vemagvogne, hvide spande og plastspande. Ingen anmærkninger

Vejledt konkret om bedre rengøring af brynjehandsker

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler og udstyr, vedligeholdelse.

Kontrolleret vedligehold af stålarbejdsborde, hurtighakker,

Kontrolrapport

Virksomhed **Fabrikken LEPO A/S**

Adresse **Baldersbuen 7**

Postnr./By **2640 Hedehusene**

CVR-nr. **83570512**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

gulv, afløb, døre, vægge og vægte.

Indretning (struktur og udstyr), herunder lys.

Kontrolleret vedligehold af skæreplanker, knive, forklæder, udstyr til diverse maskiner, stoppere, hvide plastspande og plastkasser. Ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-11-2020

Dato