

Kontrolrapport

Virksomhed **Lund Vine ApS**

Adresse **Rugvænget 12 A**

Postnr./By **8500 Grenaa**

CVR-nr. **29605580**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
23-02-2021	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og eksport, samhandel, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: køkkenlokalets loft, vægge og gulvbelægning, håndvaskefaciliteter. Der er fremvist tegning med tilstrækkelig køle/frostkapacitet og tilstrækkelig produktions- og opvaskevaske, opvaskemasline og bordkapacitet. Endvidere kontrol af vinopbevaring på lager og i butik.

Hygiejne: Rengøring: Kontrol af rengøring af køkkenet. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrol af egenkontrolprogram for køkkenet. Ok. Dokumentation påbegyndes når produktion opstarter. Skemaer er lavet. Ok Importegenkontrol vedr. vine fremsendes fra FVST.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

