

Kontrolrapport



Virksomhed **Lagkagehuset**

Adresse **Adelgade 85A**

Postnr./By **8660 Skanderborg**

CVR-nr. **20213094**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
26-07-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 16-07-2020	
Dato 09-10-2018	
Dato 17-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer i kølerum, frostrum og små køleskabe med tilvirkningsområdet, herunder temperaturkontrol. Facilitet til hygiejnisk håndvask. Personale har gennemgået proceduren for tjek af holdbarhed, rengøring af kaffemaskinen og oplysning af allergener i deres produkter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølerum, frostrum, små køleskabe, opvaskemaskine, tilvirkningsområde, ovn og kundeområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kølerum, frostrum, små køleskabe og opvaskemaskinen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur.

Kontrolleret: dokumentation af egenkontrol. Følgende er konstateret: Der dokumenteres ikke temperatur på mælk ved varemottagelse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om fast dokumentation af kølekrævende varer.

