

Kontrolrapport



Virksomhed **A/S J.C. Løkkes Maskinfabrik**

Adresse **Brørupvænget 18**

Postnr./By **7650 Bøvlingbjerg**

CVR-nr. **10499542**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-11-2016



Tidligere kontrol

Dato	02-09-2015	
Dato	28-02-2013	
Dato	01-03-2011	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne under fremstilling af varm middagsret, ok. Kontrolleret og overværet varemodtagelse, ok. Kontrolleret orden, adskillelse og emballering i kølefaciliteter, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrollet generel rengøring i køkken, opvask og på lager, ok. Drøftet rengøring af troltex loft i opvasken. Loftet fremstår tilstrækkeligt rengjort på kontrolbesøget, men er ikke mulig at vaske. Drøftet mulighed for behandling eller beklædning, hvis der fremadrettet viser sig problemer med renholdelse heraf.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og at den er dækkende for virksomhedens aktiviteter, ok. Denne er udarbejdet ud fra FVST værktøj, siden sidste kontrolbesøg, ok. Kontrolleret dokumentation for varemodtagelse, i perioden fra oktober 2016, ok. Dokumentationen er ført på følgeseddel, kombineret med udskrift af temperatur fra vognmanden, der har leveret varerne, ok. Kontrolleret dokumentation for nedkøling. Der føres på nuværende tidspunkt ikke dokumentation, da nedkøling kun sker i meget begrænset omfang og da nedkølingen ofte sker efter køkkenpersonalet er gået hjem. Det oplyses at der vil blive udført stikprøvekontroller, til understøtning af om nedkøling på 3 timer er mulig, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **A/S J.C. Løkkes Maskinfabrik**

Adresse **Brørupvænget 18**

Postnr./By **7650 Bøvlingbjerg**

CVR-nr. **10499542**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret at der er opsat opslag om, at allergener kan oplyses ved henvendelse til personalet, ok. Kontrolleret system til styring af sporbarhed på fødevarer opbevaret i fryseren, ok. Der er mundtligt fremlagt procedurer og fremvist følgeseddel, ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017.

Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-11-2016

Dato