

Kontrolrapport

Virksomhed **Ejvinds Lemvig**

Adresse **Ågade 1F, 1**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **31175461**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-03-2019



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperatur i køle- frysemøbler, ok. Målt temperatur i pålægs køler, ok. Drøftet varmholdelse af småkager i forhold til harskning. Kontrolleret virksomhedens placering af håndvaske, ok. Dette er fundet hensigtsmæssigt i forhold til produktionen. Kontrolleret procedurer for modtagelse, opbevaring, bagning og salg af brød, ok. Kontrolleret procedurer for stegning og nedkøling af flæsketeg, ok. Kontrolleret personlig hygiejne, herunder vask og skift af arbejdsbeklædning, ok. Der er vejledt om at det vil være hensigtsmæssigt at vaske og opbevare T- shirt og forklæder i virksomheden. Kontrolleret procedurer for rensning og klargøring af grøntsager, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret udførsel af rengøring i bageri og opvaskerum, ok. Kontrolleret procedurer for rengøring og desinfektion af brødskeer, ok. Vejledt om brug af desinfektionsmiddel på produktbærende overflade, som i



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Ejvinds Lemvig**

Adresse Ågade 1F, 1

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 31175461

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

område for fremstilling af sandwich.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens indretning: Indleveringsområde for brød, personaletoilet, vaskerum, køle- fryselager, bageri/opvaskerum, salgsområde indrettet med område for fremstilling af sandwich m.v. lager og kundetoiletter, ok. På lageret vil det være hensigtsmæssigt hvis gulvet tætsluttet til væggene.

Ligeledes vil det være en fordel med behandling af vægge, således at de bliver mere vaskbare. På nuværende tidspunkt udgør det nævnte ikke et hygiejnisk problem, men på sigt vil udbedring være en fordel.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram, ingen anmærkninger. Der anvendes E-smiley og branchekode fra BKD. Kontrolleret dokumentation for kontrol af varemottagelse og opbevaringstemperatur, i marts 2019, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning af knækbrød og marmelade, ok. Vejledt om anvendelse og mærkning af Atamon.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-03-2019

Dato