

Kontrolrapport



Virksomhed **Lagkagehuset A/S**

Adresse **Nærumvænge Torv 11, st.**

Postnr./By **2850 Nærum**

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	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☒ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-06-2020



Tidligere kontrol

Dato	28-03-2019	
Dato	04-02-2016	
Dato	13-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i produktionsområde, opbevaringstemperatur i køleboks, gennemgået mundtlig procedure for håndtering af skadedyr og destruering af kontamineret fødevarer samt håndtering af affald i baggården. Følgende er konstateret: Under tilsynet står dør til personaletoilet og forrum åbent, ligeledes sluttet toiletdør ikke tæt til virksomhedens andet personaletoilet, virksomheden opbevarer arbejdsbeklædning på hylder i umiddelbart nærhed af forrummene.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at forrummet skal fungere som en sluse, der forhindrer, at luften bliver spredt fra toiletrummet ud til andre lokaler hvor der opbevares fødevarer eller ting som kommer i kontakt med fødevarer som f.eks. arbejdsbeklædning og vistestykker. Vejledt konkret om evt. at lave en plombering af toilet der ikke må benyttes.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Salgs-



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Lagkagehuset A/S**

Adresse **Nærumvænge Torv 11, st.**

Postnr./By **2850 Nærum**

CVR-nr. **20213094**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og produktionsområde herunder gulv, vægge, køleinventar og bordoverflader.

Følgende er konstateret: Dør til ventilationsrum står permanent åbent, rummet fremstår med store mængder af mørkegrå støv, uden for ventilationsrummet opbevares emballage, køleskab i salgsområde fremstår med enkelte sorte belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden går i gang med rengøring med det samme. Vejledt generelt om reglerne for renholdes af lokaler og udstyr i fødevarevirksomheder. Vejledt konkret om kontaminering samt evt. at øge rengøringsfrekvensen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Salgsområde, kælder og ventilationsrum herunder insektnet for vinduer og ved ventilation ud til baggård.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for fejlrapport. Virksomheden udarbejde fejlrapporten fra fredag under tilsynet. Vejledt konkret om at dokumentere fejlrapporten samme dag, som uregelmæssigheder opstår.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-06-2020

Dato