

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Løgismose Fødevarer**

Adresse **Ny Vestergade 2**

Postnr./By **5672 Broby**

CVR-nr. **21924679** Aut.nr. **1410**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, politiianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret hygiejne under produktion af gryderetter, herunder hygiejnisk håndtering af råvarer fra primæremballage (tomat, fløde) og råvarer fra afvejning (peanutbutter), som opbevares i rene plastspande, herunder kontrolleret sikring mod krydsmitte fra emballage.

Vejledt konkret om sikring mod krydsmitte gennem udluftningshuller på grydelåg.

Kontrolleret at virksomheden anvender fødevaregodkendt desinfektionsmidler samt at desinfektionsmidlerne anvendes i overensstemmelse med anvendelsesforskrifterne. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: gryder, grydelåg, robot, tomatpumpe, emhætte, emfang over gryder, gulv ved gryder og område bag gryder ved interview af medarbejder, herunder daglige, ugentlige og månedlige rengøringsplaner for nævnte områder/udstyr.

Vejledt konkret om løsningsforslag for tilpasning af frekvens for rengøring af emfang over gryder.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning (CCP 1) i steamer (gryder) i februar 2024.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og p-nr.

22-02-2024

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk