

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **B. Lunch ApS Køkken**

Adresse **Betonvej 10**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **36903996** Aut.nr. **6812**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianmeldelse 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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskefaciliteter.

Opbevaringstemperaturer. Varemodtagelsesprocedurer.

Mundtligt gennemgået procedurer for genbrugsemballage

herunder vask af service og thermokasser. Observeret hygiejne under oplagring, buffetservering herunder tidsstyring samt gennemgået tid/temperatur ved transport af fødevarer.

Affaldshåndteringsprocedurer gennemgået.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

produktion, kølefaciliteter, buffet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionslokaler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) transport herunder gode arbejdsgange for transport af ikke fødevarer uden for køl.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kritiske kontrolpunkter, varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne herunder sidemandsoplæring. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: modtagevirksomhed får leveret serveringsklar mad hhv. varm og kold.

05-03-2024

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift