

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lagkagehuset A/S**

Adresse **Tapperitorvet 26**

Postnr./By **1799 København V**

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>08-05-2024</b>	
Tidligere kontrol	
Dato 29-06-2020	
Dato 14-10-2019	
Dato 21-09-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn på baggrund af anonym forbrugerhenvendelse

Virksomheden har inden tilsynets start fået fremvist og

gennemgået retssikkerhedsblanketten

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, herunder opbevaring af flødeholdige kager til udsalg og afskærmning af uemballerede fødevarer til udsalg, generelle procedurer for håndtering og behandling af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer, herunder driftsinventar og overflader. Drypbakke i kølebord under espressomaskine, med opbevaring af emballerede fødevarer, fremstod med mørk belægning og spor af produktionsrester af ældre dato. Ledninger på lamper over udsalgsmontre, samt udsugningskanal i loftet over udsalgsmontre, fremstod med støvet belægning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøringsfrekvens af udstyr og driftsinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af b kølerum, bagkøkken -og opvaskeområde, herunder overflader og

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed Lagkagehuset A/S

Adresse Tapperitorvet 26

Postnr./By 1799 København V

CVR-nr. 20213094

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

driftsinventar.

Flere hylder, skabslåger samt lister i produktions og udsalgsområde fandtes nedslidte og forvitrede. Fuge omkring håndvask i produktions -og udsalgsområde fandtes forvitret. Der er vejledt konkret om vedligeholdelse af driftsinventar og overflader. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer over virksomhedens aktiviteter, herunder udpegelse af kritiske kontrolpunkter.

Yderligere kontrolleret måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter. Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring og modtagerkontrol for perioden primo januar frem til d.d.

Der fandtes enkelte uger i perioden marts og april, hvor dokumentation for egenkontrollens gennemførelse af kritiske kontrolpunkter ikke er dokumenteret. Dokumentationsfrekvens for kritiske kontrolpunkter er fastsat til en gang ugentligt i virksomhedens egenkontrolprogram. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om Dokumentationsfrekvens for kritiske kontrolpunkter.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og registrering af fødevareraktiviteter.

Fødevestyrelsen

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

08-05-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift