

Virksomhed **Lalala**

Adresse Strandgade 71

Postnr./By 1401 København K

CVR-nr. 35817573 Aut.nr. 6661

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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: Håndvaskefaciliteter, virksomhedens producere for nedkøling og varmebehandling er gennemgået, temperaturopbevaring i køle/fryseskabe, hygiejne under oplagring af fødevarer, procedurer for udbringning af fødevarer, samt rengøring og desinfektionsmidler. Vejledt om nye regler for nedkølingsstart.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for periodisk rengøring af køkken og lager herunder udsugning, ovne, samt rengøring under bordhøjde.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af udstyr som kommer i berøring med fødevarer herunder også genbrugsemballage.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Vedligehold af produktionskøkken.

Følgende er konstateret: Der er enkelte steder med rustansamlinger herunder på røremaskine enkelte hjul på stikvogne samt hylde i et køleskab på lager. Der er få steder med afskallet maling og ubehandlet træ, herunder på dør ind til opvaskelokale, samt vinduskarme.

Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for temperaturopbevaring, varmebehandling og nedkøling.

Virksomheden er vejledt konkret omkring tilføjelse af langtidstegning (sikker opvarmning) i risikoanalysen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater

08-01-2026

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

