

Kontrolrapport

Virksomhed **London Bagels**

Adresse **Torvet 39**

Postnr./By **4293 Dianalund**

CVR-nr. **40700587**

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

09-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Stikprøvevis kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl og frost, ingen anmærkninger. Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser at den tilvirker fødevarer i begge lokaler, men har kun en vask til vask af hænder i lokalet med udlevering. Generelt vejledt om regler for, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Konkret vejledt om løsningsmulighed for anvendelse af handsker, herunder at håndvask skal foretages inden påføring. Kontrolleret virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet. Følgende er konstateret: Virksomheden har toilet ved siden af området med tilvirkning og udlevering af fødevarer. Der er ikke forrum til toilettet. Generelt vejledt om regler for, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af udleveringsområde, herunder vandrette produktbærende overflader samt kølemontre, ingen anmærkninger. Stikprøvevis



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **London Bagels**

Adresse **Torvet 39**

Postnr./By **4293 Dianalund**

CVR-nr. **40700587**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolleret renholdelse af køkken, herunder vandrette produktbærende overflader, gulv samt køle-/fryseinventar, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af udskæringsområde samt køkken herunder døre og rørføringer. Følgende er konstateret: Virksomheden har fået klarlagt rørføring til opvaskemaskine i gulvet ved udleveringen af fødevarer, hvor der er ikke-lukkede afslutninger, der er ligeledes en ikke lukket ende på udluftningsrør over vasken til opvask. Generelt vejledt om regler for sikring mod indtrængen af skadedyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-10-2019

Dato