

Kontrolrapport

Virksomhed **Langstedgård**

Adresse **Langstedvej 2**

Postnr./By **7884 Fur**

CVR-nr. **34267715**

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	
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

15-10-2020



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering ved import- samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fermenterings/gæringstanke med most, æbler til ciderproduktion og flasker med færdig cider. Gennemgået procedurer for fremstilling af cider herunder sortering af æbler, vask, fermentering, omstikning og tapning på flaske. Kontrolleret at der er adgang til vask i privat bolig til håndvask samt toilet. Vejledt om faciliteter til hygienisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Fermenterings/gæringsrum, lagerlokale, frugtkværn og frugtpresse. Gennemgået procedurer for desinfektion af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Langstedgård**

Adresse **Langstedvej 2**

Postnr./By **7884 Fur**

CVR-nr. **34267715**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionsudstyr og set at desinfektionsmiddel er godkendt af fødevarestyrelsen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Fermentering/gæringsrum, lagerlokale, udstyr og inventar. Virksomheden opsætter håndvask i produktionsområde start 2021. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om indretning og vedligeholdelse af fødevarelokaler samt løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for ciderproduktion.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe lav og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-10-2020

Dato