

# Kontrolrapport

Virksomhed **Læsø Lækkerier I/S**

Adresse **Gydensvej 1**

Postnr./By **9940 Læsø**

CVR-nr. **41215968** Aut.nr.

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  |          |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| 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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget                                                                                                                         |
|  | Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.<br>Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a> |

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

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse og opbevaring, samt udpegning af mikrobiologiske, fysiske og kemiske risici.

Virksomheden har lavet risiko analyse ud fra Fødevarestyrelsens hjemmeside. Virksomheden har dog ikke udfyldt "trin 1" på skemaer.

Virksomheden er konkret vejledt om udarbejdelse af risiko analyse for opvarmning og nedkøling, hvis der opvarmes og nedkøles fløde til brug i chokoladen.

Kontrolleret dokumentation for perioden fra sidste tilsyn til idag for varemottagelse, opbevaringstemperatur af fødevarer-ok Virksomheden har lavet opvarmning og nedkøling en gang siden sidste besøg og her er dokumenteret opvarmning og nedkøling-ok.