

# Kontrolrapport

Virksomhed **Lagkagehuset a/s**

Adresse **Højvang Centret 4**

Postnr./By **8660 Skanderborg**

CVR-nr. **20213094**

| 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.                  |          |
| 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                           |                                                 |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <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

**17-02-2021**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 14-09-2020 |  |
| Dato | 11-07-2019 |  |
| Dato |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer i køleenhederne herunder temperaturkontrol. OK. Facilitet til hygiejnisk håndvask med sæbe, engangspapir og sprit.

Procedurer for opbevaring af take away brød og kager til kunder. Personale har mundligt gennemgået procedurer for holdbarhed af sandwich og fastelavnsboller.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsområde/salgsdisk, produktbærende overflader, køleenhederne og mini-ovn.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde/salgsdisk, køleenhederne og mini-ovn.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl samt desinfektion dokumentation for perioden jan.-feb. 2021 i e-smiley.

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

Mærkning og information: Stikprøvevist kontrolleret salg af fødevarer efter udløb af holdbarhed uden anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

35 min.

Kontrollens varighed