

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Laugesens Have,**

KursuscenterA/S

Adresse **Knivsbækvej 13**

Postnr./By **6920 Videbæk**

CVR-nr. **66820610**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-08-2023



Tidligere kontrol

Dato	30-03-2022	
Dato	27-11-2018	
Dato	31-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndvaskefaciliteter med adgang til rindende koldt og varmt vand, sæbe samt mulighed for tørring af hænder med engangspapir. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølerum, samt kontrolleret adskillelse, tildækning samt styring af holdbarhed. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om at fødevarer hæves over gulvet.

Kontrolleret virksomhedens grovkøkken, herunder håndtering af jordforurennet grønt. Ok.

Gennemgået virksomhedens varmebehandling af produkter af kød og fisk. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har redegjort for nedkøling ved opdeling i mindre portioner. derudover har virksomheden en blæstkøler. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har redegjort for skadedyrssikring af udenoms området langs bygningen af ekstern skadedyrsfirma. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret af affaldhåndteringen er sikret mod skadedyr. Ok. Vejledt konkret om at sikre propper under containere ikke er slået løs.

Kontrolleret vedligehold af køkken, herunder arbejdsborde, køle- og frysemøbler samt fryserum og kølerum.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Laugesens Have,**

KursuscenterA/S

Adresse **Knivsbækvej 13**

Postnr./By **6920 Videbæk**

CVR-nr. **66820610**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt skriftlig egenkontrolsprogram for procestrin; opbevaring, varmebehandling og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring, varmebehandling og nedkøling for perioden juli 2023 frem til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., P-nr. og fødevareaktiviteter.

Emballage m.v.: Vejledt generelt om reglerne for fødevarekontaktmaterialer og dokumentering af produkternes anvendelighed via datablade.

17-08-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk