

Virksomhed **Produktionskøkkenet Lundebo**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Ventemøllevej 30

Postnr./By 4293 Dianalund

CVR-nr. 29189994 Aut.nr. 5993

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning og nedkøling af fødevarer herunder temperaturkontrol, procedurer for specialkost herunder forholdsregler for kontaminering med allergener.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Mikrobiologiske kriterier: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af miljøprøver fra 28.09.2022 og at virksomheden har udarbejdet prøveplan for miljøprøver.

Vejledt om reglerne for, at indplaceret fødevarerne i fødevarer kategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder koncentration og virketid

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken og kølerum.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Lastrum i transportbil fremstår rent.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er gennemgået på råvarer, allergi og personlig hygiejne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (GAG) er gennemgået på personlig hygiejne og tilbagetrækning af fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt

Fødevestyrelsen

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

06-09-2022

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Produktionskøkkenet Lundebø**

Adresse Ventemøllevej 30

Postnr./By 4293 Dianalund

CVR-nr. 29189994

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

instrueret i håndtering af fødevarer.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed til følgedokumenter på følgende fødevarer: Flæsk i skiver og hakket oksekød, ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mængdeberegning af sødemidler og kulør herunder procedurer for dosering.

Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier.

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

06-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift