

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lagkagehuset A/S**

Adresse **Poulsgade 2**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **20213094**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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 indskærper givet før 2022

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	
28-04-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 09-12-2019	
Dato 30-10-2019	
Dato 27-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret temperaturer rundt i kølemøbler i butiksområde samt kølerum. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at der findes faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i serveringsområde. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområde.

Følgende er konstateret: Håndvask i produktionsområdet er dækket til med bageplader, så denne ikke var tilgængelig, og i vask til opvask var der placeret opvask.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmulighed der sikrer at håndvask i produktions område, til en hver tid er tilgængelig.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler, redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at alle lokaler redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent.

Følgende er konstateret: Opvaskemaskine fremstår med tydelige røde belægninger indvendig i maskine og på propeller i maskine. Område under bord og hylder i baglokale fremstod snavsede med produktrester og støv samt spind. Hylde og

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

