

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Levuk**

Adresse Milnersvej 39A

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 33022611

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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 indskærpelser givet før 2022

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	

Denne kontrol, dato	
13-11-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 31-03-2022	
Dato 12-11-2021	
Dato 28-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedure for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter. Gennemgået mundtlige for fødevarer skal beskyttes mod forurening/krydskontaminering i forhold til personale og bruger af huset, som kommer ud i køkkenet med deres urene service, eller for hente noget i køkkenet. Gennemgået arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler for køkkenpersonale.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkkenet.

Gennemgået med virksomheden i forhold til pladsmangel i forbindelse med produktion, både arbejdsborde og kølekapacitet, gennemgået nogle løsningsmuligheder for mere produktionsplads.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Levuk**

Adresse Milnersvej 39A

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 33022611

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleskabe. Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer. Vejledt virksomheden om Sitti på FVST hjemmeside.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med køleskabe. Arbejdsborde, komfur og ovn. Hylder under arbejdsborde. Emfang over opvaskemaskinen og komfuret.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling i perioden juni og frem til d.d. Set elektronisk egenkontrolprogram med dækkende risikoanalyse. Vejledt om at hvis de ønsker at anvende Sitti, skal egenkontrolprogrammet tilpasses.

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

Fødevestyrelsen

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

13-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift