

Virksomhed **Mad & Måltider Lystholm**

Adresse **Lystholm 20**

Postnr./By **3480 Fredensborg**

CVR-nr. **29188335** Aut.nr. **6200**

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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for Slicing, herunder skærerækkefølge, holdbarhed samt procedurer for mellemrengøring og desinfektion. Hygiejne under oplagring, af fødevarer og emballage herunder Opbevaringstemperaturer af fødevarer i køle-og fryse inventar. Adskillelse og tildækning af fødevarer, samt fødevarer fri fra gulv.

Adskillelse af allergener under opbevaring af tørvarer på lager, samt opbevaring af fødevarekontaktmaterialer. Håndtering og forarbejdning af råvarer indeholdende lektiner (naturligt toksin). Gennemgået virksomhedens procedure herunder udblødning, tid og temperatur samt kogning af tørret bønner. Set dagens produktion af chokolade mousse med bønner herunder korrekt nedkøling i blæstkøler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: gennemgået procedure for rengøring af pålægsmaskine herunder mellemrengøring, slutrengøring samt desinfektion Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølerum i produktionsområdet herunder hylder, kølegitter, vægge, kanter samt gulv.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling som er udpeget som CCP

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

30-01-2026

Dato

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mad & Måltider Lystholm**

Adresse Lystholm 20

Postnr./By 3480 Fredensborg

CVR-nr. 29188335

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling herunder tid og temperatur.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling fra sidste tilsyn til dags dato

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: produktion af spiseklare fødevarer.

Fødevarestyrelsen

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

30-01-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift