

Virksomhed **Lulu**

Adresse Algade 25

Postnr./By 4500 Nykøbing Sj

CVR-nr. 27168698

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| Andet                              |          |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat                                   | Betyder                                                                |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 1                                          | Ingen anmærkninger                                                     |
| 2                                          | Indskærpelse                                                           |
| 3                                          | Påbud eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| Elite                                      | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

**Kontroltype og -aktivitet**

- ☒ Ordinær kontrol ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**22-06-2016****Tidligere kontrol**

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 18-04-2015 |  |
| Dato | 22-01-2015 |  |
| Dato | 02-04-2014 |  |

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Hygiejniske håndvaskeforhold i is-udsalg, bar, køkken og opvask, opbevaringstemperaturer i alle køle- og frostenheder, brug af ren og egnet arbejdsbeklædning. Ialt Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Køkken, opvask, stegeafdeling, is-udsalg. Er Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Køkken, opvask, stegeområde, is-udsalg. Er Ok. Konkret vejledt om at fuge huller i vægfliser i stegeområde og udskifte revnet liste i kølebord. Vurderet bagatelagtigt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Marts 2016 til 21 juni 2016, varemodtagelse, opbevaring, opvarmning/nedkøling. Ialt Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Er Ok.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden få besked.

Emballage m.v.: Stikprøvekontrol af mærkning og anvendelse af plastmaterialer bestemt til kontakt med fødevarer. Er Ok.

45 min.

Kontrollens varighed

**Fødevarestyrelsen**Stationsparken 31-33, 2600 Glostrup  
Tlf: 72 27 69 00 Web: [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift