

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Luna Rossa ApS**

Adresse **Fredensgade 22, st tv**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **39211319**

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.	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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

04-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	26-08-2021	
Dato	07-12-2020	
Dato	14-08-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaringstemperatur af fødevarer i køle- og fryseenheder.

Følgende er konstateret: I kølebord opbevares der rå og utildækket oksekød på hylder/plader direkte over fad med færdigtilberedte kartofler og grøntsager. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om adskillelse og tildækning af fødevare.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: barområde, køkken, lager, ovn, stegesektion, emhætte og produktbærende overflader.

Følgende er konstateret: I opvaskemaskine er der belægninger på vaskearmen i toppen og rundt langs kanterne i top og bund af maskinen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om øget rengøringsfrekvens

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af køle- og fryseenheder. Følgende er konstateret: I køle- og fryseenhederne fremstår gummilister ikke vedligeholdte, der er afskalninger og revner. Gummilister fremstår derved generelt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

50 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Luna Rossa ApS**

Adresse Fredensgade 22, st tv

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 39211319

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

med begyndende mørke belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling for perioden september 2021 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport. Følgende er konstateret: Side 2 af seneste kontrolrapport er ikke hængt synligt op i virksomheden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om korrekt ophængning af kontrolrapport. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Udleveret elitemærkat.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

04-11-2021

Dato