

Virksomhed **Restaurant Lumskebugten**Adresse **Esplanaden 21**Postnr./By **1263 København K**CVR-nr. **33646674**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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.	
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

17-02-2015

Tidligere kontrol

Dato	28-11-2014	
Dato	10-11-2014	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	21-08-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar samt

faciliteter til hygiejnisk håndvask. Arbejdsflow i køkkenområde.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler:

Køkkenområde under produktion. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomheden har fået nyt elektronisk

egenkontrolprogram og risikoanalyse. Kontrolleret

dokumentation for opbevaring, varemodtagelse, opvarmning

og nedkøling februar 2015.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt konkret om nye regler for

oplysning til kunderne vedrørende allergener i fødevarer

(opslag i virksomheden).

1 time

Kontrollens varighed