

Kontrolrapport

Virksomhed **Lusso**

Adresse Hovedvagtsgade 8, st. tv.

Postnr./By 1103 København K

CVR-nr. 36039698

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
22-12-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 29-01-2016	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, adskillelse og overdækning af fødevarer i kølerum og øvrige køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Ved tilsynets start kl. ca. 13.30 fandtes der kasser med hakket kød, andebryst og ørredrogn og fersk tun i is på virksomhedens køkkenbord ved en målt lufttemperatur på 18,4°C. Fødevarerne var iflg. køkkenpersonale blevet modtaget ca. kl 12.30 og stillet på bordet af engrosvirksomhed. Fødevarerne var stadig ikke sat på køl ved tilsynets start, men holdt sig inde for henholdsvis 3,2°C, 5,0°C og 5,6°C, ved måling med indstikstermometer ca. 1 cm inde i den ferske tun, ørredroggen og de hakkede formede bøffer. Ifølge mærkning skulle både ørredrogn og hakkebøffer opbevares ved 5°C. Forholdet er vurderet som bagatelagtig overtrædelse. Der er vejledt konkret om regler for modtagerkontrol af letfordærlige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionsområde, opvaskeområde og barområde, herunder overflader og driftsinventar.

Isterningmaskine til barområde fremstod med sorte belægninger af skimmel på inderside af låget. Virksomheden oplyser at de straks vil slukke og rengøre maskinen og i stedet

