

# Kontrolrapport

Virksomhed **RESTAURANT LIMONE 2 KØGE ApS**

Adresse Havnen 37

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 36412372

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>19-05-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 31-08-2016	
Dato 25-04-2016	
Dato 04-11-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse imellem fødevaregrupper, køletemperaturer er målt, gennemgået nedkølings-procedurer og opbevaring/adskillelse i kølerum.

Følgende er vurderet som en bagatelagtig overtrædelse: Der er ikke sæbe og papiraftørring ved alle håndvaske, dog er der tre håndvaske i umiddelbar nærhed af hinanden (køkken, bar og opvask) og derved at sæbe og papir let skaffes.

Hygiejne: Rengøring: Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand. Følgende er konstateret: opvaskekøkken er ikke tilfredsstillende rengjort, under opvaskemaskine og vask har væg/gulv og bordben sorte fugtplamager med begyndende skimmelvækst. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får det gjort rent idag. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt generelt om fyldestgørende rengøring af hele virksomheden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køle/frostrum, køkken samt barområde og isterningmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Det indskræpes, at lokaler og inventar, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Følgende er konstateret: gulv i opvaskekøkken har to

# Kontrolrapport

Virksomhed **RESTAURANT LIMONE 2 KØGE ApS**

Adresse Havnen 37

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 36412372

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

metalplader på gulv, disse forskydes så der er store revner ned til råt gulv, køleskab i køkken er flækket på toppen, denne revne har ansamlinger af madrester, døråbning imellem opvask og restaurant fremstår en karm med råt træ. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt om brug af vedligeholdelsesplan for løbende vedligehold af diverse slitageskader.

Vejledt konkret om skadedyrssikring af udendørs-skur, hvis dette skal benyttes til opbevaring af fødevarer/drikkevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport, ingen anmærkninger.

Vejledt om nedtagning af tidligere udleveret Elite-klistermærke.

Uddannelse i hygiejne: Vejledt om en leders ansvar for at medarbejder er korrekt instrueret/oplært til det arbejde de foretager.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: på tre oste; (taleggio, gorgonzola og manchego), bresaola, pighvar og lammekrone, via elektronisk faktura, ingen anmærkninger.

Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødearestyrelsen

19-05-2017

Dato