

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Lanterna**

Adresse **Vemmetoftevej 2**

Postnr./By **4673 Rødvig Stevns**

CVR-nr. **30142713**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
08-05-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 09-05-2016	
Dato 02-07-2015	
Dato 24-02-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Virksomhedne anvender et desinfektionsmiddel der ikke er journalnummer på.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om krav til desinfektionsmidler samt liste over godkendte desinfektionsmidler på fødevarestyrelsen hjemmeside.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaring af fødevarer på og udenfor køl, temperatur i køle og fryse inventar, virksomheden har redegjort for flow igennem køkken herunder grønt, rått kød samt tilberede fødevarer. Virksomheden har redegjort for procedure ved buffet herunder 3 timers rettesnor.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken herunder emhætte, opvaskemaskine, køle og frost inventar samt komfur, væg ved komfur og opvaske område

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden nedkølings kapacitet samt tætslutningslister i køle inventar. Der er fremvist et stk funktionsdygtigt indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Lanterna**

Adresse Vemmetoftevej 2

Postnr./By 4673 Rødvig Stevns

CVR-nr. 30142713

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan(varmebehandling).

Set dokumentation for opbevaring, nedkøling, varmebehandling, varemottagelse samt årlig revision Ydet generel vejledning i hvor lang tid egenkontrollens dokumentation skal gemmes.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for allergener.

Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter for information om allergene ingredienser : Fiskefilet med remoulade, æggemad med rejer og mayonaise, stegt flæsk med persillesauce herunder information til kunden og viden om allergener i retterne. Virksomheden meddeler den har faglært personale på at arbejde i hele åbningsfladen så allergener kan oplyses. Set mærknings seddel med allergener på indfrosset brød.

Ingen anmærkninger.

.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

08-05-2017

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift