

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Leonore Christine**

Adresse Nyhavn 9

Postnr./By 1051 København K

CVR-nr. 29194300

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>16-05-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 02-11-2016	
Dato 10-05-2016	
Dato 03-11-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer samt måling af temperaturer øvrige køleenheder. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Det indskærpes, at fersk fisk maksimalt må opbevares ved 2°C. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer 3 stk ørred og ca. 1-2 kg hellefisk ved 6,2 grader celcius målt med kalibreret luftmåler. Med indstikstermometer måles ørred til 6,0 grader og hellefisk til 5,8 grader. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kasserer det og må lægge is på hvis temperaturen ikke holder fremover. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opvaskemaskine, isterningemaskine, produktion i kælder samt køkken i restaurant.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsborde i køkken. Lasertermometer. Følgende er konstateret: I opvaskerum, hvor der også skylles grønt, er der puds/drys i 2 vindueskarme og noget af det er drysset ned på bord, hvor der kan håndteres fødevarer (der er ikke drys i nogen af de fødevarer, der er tilsede under besøget). Hylde under bord i opvask fremstår ikke vaskbart og er fedtet.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Leonore Christine**

Adresse Nyhavn 9

Postnr./By 1051 København K

CVR-nr. 29194300

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Flere fliser i opvaskerummet er revnet. Virksomheden oplyser at der løbende bliver udskiftet fliser. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om udarbejdelse af vedligeholdelseplan samt at gennemgå virksomhed for vedligeholdstiltag.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Virksomhedens sidste dokumentation for opvarmning og nedkøling er d. 25.04.2017. Virksomheden opvarmer bl.a. ribbensteg, roastbeef og saucer. Frekvens er uklar og kan ikke findes skriftligt i egenkontrollen under besøget. Kokken oplyser at det noteres normalt i egenkontrollen ca. 2 gange om ugen. Yderligere findes der ingen dokumentation for varmholdelse af diverse saucer, bl.a. tomat sauce og brun sauce og i egenkontrolprogram er der ingen procedure beskrevet for varmholdelse. Der er dog en risikoanalyse for varmholdelse af fødevarer ved 65 grader eller derover, hvor aktiviteten er udpeget som et kritisk kontrolpunkt, der skal dokumenteres. Billedokumentation haves. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi går igang igen. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Konkret vejledt om generelt at opdatere egenkontrolprogram med skriftlige procedure samt fastsættelse af frekvens for dokumentation af kritiske kontrolpunkter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemodagelse og opbevaringstemperaturer fra januar 2017 til og til dags dato.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR. OK.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

16-05-2017

Dato