

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	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
17-07-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 19-05-2017	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 31-08-2016	
Dato 25-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse imellem fødebvaregrupper i køkken og på lagerkøl, målt køletemperaturer, faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken og opvaskeafd. samt metoder for nedkøling af kogt pasta.

Vejledt konkret om brug af isterninger til at opretholde en temperatur på max. 2 grader C., på fersk fisk.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: visuel rengøringskontrol af opvaske afd. med overflader og maskiner, køle/frostbokse og køkken med diverse inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ødelagt køleskab er fjernet og der er en plan for udskiftning af gulv i opvaskekøkken, kontrolelres ved næste besøg.

Vejledt om løbende udskiftning/vedligeholdelse af ødelagt inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Der er ikke dokumenteret for varemodatgelse siden marts 2017, for

