

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant og Cafe Luna ApS**

Adresse **Havnen 36**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **33746237**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
11-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 02-12-2016	
Dato 19-10-2016	
Dato 11-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer for varmebehandling. Det oplyses at der ikke som sådan anvendes alternative varmebehandlingsmetoder, alle hele stege og steaks tilberedes i ovn, på pande eller grill, ok. Temperaturen styres ved hjælp af et termometer. Kontrolleret procedurer for styring af trække tid i varmekasser, der er mundtligt redegjort for at denne ikke overstiger 3 timer, ok. Kontrolleret og set hygiejne under fremstilling af frokostretter, ok. Kontrolleret opbevaring af spiseklare produkter i koldjomfru. Følgende er konstateret: Der opbevares ske, som er "druknet" i tunsalaten. Salaten er kasseret under tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at doseringsredskaber skal fjernes fra produktet efter brug eller have en sådan udformning at de ikke udgør risiko for kontaminering. Kontrolleret mulighed for håndvask i is-afdelingen, der anvendes håndvask i bag ved liggende fremstillingskøkken. Vejledt konkret om at håndvasken skal være let at komme til i dette lokale. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af isterningmaskine, kølerum og køkkeninventar, ok. Isterningmaskinen er under rengøring på kontroltidspunktet,

