

# Kontrolrapport

Virksomhed **Lusso**

Adresse Hovedvagtsgade 8, st. tv.

Postnr./By 1103 København K

CVR-nr. 36039698

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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 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>07-11-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 22-12-2016	
Dato 29-01-2016	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for Sous vide produktion, herunder holdetider og temperatur ift. sikker tilberedning samt foretaget måling af temperatur i vand under holdetid. Vejledt generelt om fastsættelse af holdbarhed for produkter der er Sous vide behandlet.

Hygiejne: Rengøring: Det indskærpes, at redskaber og udstyr, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes rene og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret:

Isterningmaskiner fremstod med sorte belægninger i bakker samt kalkaflejringer langs stålkanter indvendigt Tætningsliste i fryser fremstod med mørk fedtet belægning. Virksomheden havde følgende bemærkninger. Igensatte straks rengøring af isterningmaskinerne. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens procedurer og risikoanalyse for Sous vide behandling, herunder set udført dokumentation for holdetider for perioden juli 2017 frem til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.