

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Mona Lisa**

Adresse Sct Jørgens Park 34

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 33659466

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

15-02-2018



Tidligere kontrol

Dato 18-03-2017	
Dato 16-11-2016	
Dato 24-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken, opbevaring af fødevarer i proces samt indpakning og opmærkning af ibrugtagne fødevarer, virksomheden har redegjort for nedkølingsprocedure herunder 65 til 10 grader på 3 timer så korrekt genopvarmning, temperatur målt i virksomheden køle og frost faciliteter, kontrolleret virksomhedens adskillelse mellem grønt og kød.

Følgende er konstateret: Isterningmaskine er lettere nusset ved lameller. Virksomheden tømmer med det samme isterningmaskinen og får den rengjort.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler, køkken herunder gulv, vægge og lofter er stikprøvevis kontrolleret, kølerum herunder gulv og vægge.

Følgende er konstateret: Frostrum fremstår med ansamling af is på midten af loftareal

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for løsningsforslag til at undgå is ansamling.

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Mona Lisa**

Adresse Sct Jørgens Park 34

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 33659466

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger:

Indstikstermometer. Nedkølingskapacitet vurderes tilstrækkelig

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrol af varmebehandling, opbevaring, nedkøling samt varemottagelse siden sidste tilsyn og til dags dato.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: information om allergene ingredienser på hjemmeside.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: kondikasser.
