

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

Denne kontrol, dato	
06-07-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 11-10-2017	
Dato 02-12-2016	
Dato 19-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret optøning af hakket oksekød. Følgende er konstateret: Kødet opbevares ved rumtemperatur på køkkenbordet. Ansvarlig oplyser at det max har stået der 30-45 min. Kødet er straks fjernet og anbragt på køl.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om gældende regler for optøning og minimering af brud på kølekæden.

Kontrolleret modtagelse af fersk fisk, i forhold til om de er veliset, ok. Kontrolleret efterfølgende opbevaring i kølerum af de ferske fisk, ok. Kontrolleret hygiejne under tilberedning og anretning af a la carte retter, ok.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret rengøring af vægge bag inventar og udstyr, ok. Der er i områder snavset særligt bag stegesektion. Ansvarlig oplyser at der arbejdes med at finde løsning til minimering af sprøjt fra stegebord, ok.

Kontrolleret lokale for fremstilling af bagværk og salg af udstiks is, ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens skadedyrssikring, der er fremvist rapport fra skadedyrsfirma, der netop har udført kontrol, ok. Vejledt om tilstrækkelig renholdelse og fejning langs virksomheden udvendig.

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant og Cafe Luna ApS**

Adresse Havnen 36

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 33746237

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for kontrol af opbevaringstemperatur, varemodtagelse varmebehandling og nedkøling i perioden fra januar 2018 til dags dato, ok.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret uddannelsesforhold for ny køkkenmedarbejder, ok. Vedkommende arbejder under sidemandsoplæring og arbejder ikke alene, ok.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed et led tilbage på fersk fisk, ok. Der er fremvist gyldig følgeseddel, som oplyser om: Handelsbetegnelse dansk/latinsk, fangstområde, fiskekategori redskab, fanget/opdræt, ok.