

Kontrolrapport



Virksomhed **LÊLÊ Catering**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2


Adresse Peter Bangs Vej 1

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 29239673 Aut.nr. 5746

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret produktion med stikprøvevis gennemgang af et varmt produkt og et koldt produkt fra råvare til færdigvare - herunder hygiejnisk flow og adskillelse samt procedurer for undgåelse af krydskontaminering, ren og passende arbejdsbeklædning, opbevaringstemperaturer i kølerum og frostrum samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier for fødevarer sikkerhedskriterier -set seneste analyseresultater på produktprøver af laksesalat samt proceshygiejne kriterier - miljøprøver for oktober 2018
Hygiejne: Rengøring: Renholdelse er kontrolleret i varemottagelsesrum, grøntrum, i produktionsrum -kold, produktionsrum varm - opvaskerum, færdigvarelagerrum, tørvarelagerrum - lokaler og udstyr samt inventar - herunder tidspunkt og metode for rengøring samt desinfektion - dossering og virketid. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr samt procedurer for gennemgang af vedligeholdelse og plan herfor. Virksomheden er igang med vedligeholdelse/reparation af vægge, hvor maling skaller af og der er plan for udbedring af øvrige mangler af vedligeholdelse
Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og om Listeria er medtaget i denne for de enkelte procestrin i virksomheden og Virksomhedens prøveplan til undersøgelse for Listeria samt indplacering i fødevarekategori. Ingen anmærkninger. Der er drøftet frekvens af prøvetagning

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

09-11-2018

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **LêLê Catering**

Adresse Peter Bangs Vej 1

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 29239673

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produkter:nudelsalat for mærkning og fremhævelse af allergene ingredienser

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret ID mærkning på virksomhedens produkter. Virksomheden oplyser, at de sætter etiketter på med ID mærke (aut. nr.) dette følges op ved næste tilsyn