

# Kontrolrapport

Virksomhed **Leonards Restaurant**

Adresse Astridsvej 70

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 39498065

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato		
15-01-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	03-12-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	16-10-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn i forbindelse med forbruger henvendelse.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At ferske fisk opbevares ved 2°C.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperatur i øvrige køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt håndvaskeforhold.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken og opvaskeafdeling med inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af overflader i produktionskøkken og opvaskeafdeling med inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er

# Kontrolrapport

Virksomhed **Leonards Restaurant**

Adresse Astridsvej 70

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 39498065

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolleret uden anmærkninger: At der kunne fremvises et egenkontrolprogram og risikoanalyse der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for opbevaringstemperatur, varemottagelse, nedkøling og opvarmning fra sidste tilsyn og til d.d.

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

Godkendelser m.v.: Fulgt op på administrativ bøde om manglende registrering fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden er korrekt registeret.