

# 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	1
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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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: Opbevaringstemperaturer og adskillelse er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryserer samt fryserum uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger. Hygiejne under produktion og hygiejnisk håndtering af affald er kontrolleret uden anmærkninger. Procedurer for opvarmning og nedkøling er gennemgået. Ingen anmærkninger

Virksomhedens tilbagetrækningsprocedurer er gennemgået uden anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, grønrum, produktionsrum - herunder kold afdeling, varmafdeling og opvaskerum, færdigvarelagerrum, tørvarelagerrum samt emballagelagerrum og personaletoilet - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: De planlagte vedligeholdelsesarbejder er gennemgået og følges op ved næste tilsyn. Der er vejledt i at få alle rum med.

Kontrolleret vedligeholdelse/kalibrering af termometer. Virksomheden oplyser, at de køber nye 1-2 gange om året. Ok  
Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling er kontrolleret fra sidste kontrolbesøg til d.d. uden anmærkninger

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed stikprøvevis (strimler af kyllingbryst). Ingen anmærkninger

Godkendelser m.v.: Kontrolleret ID-mærkning (aut. nr.) på



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

20-03-2019

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **LêLê Catering**

Adresse Peter Bangs Vej 1

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 29239673

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

færdigvarer. Ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: import og samhandel. Virksomheden oplyser, at de ikke indfører fødevarer fra andre lande. .