

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Leonore Christine**

Adresse Nyhavn 9

Postnr./By 1051 København K

CVR-nr. 29194300

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

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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>01-04-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 23-04-2018	
Dato 19-07-2017	
Dato 16-05-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl- og fryseenheder herunder med fersk fisk, adskillelse, tildækning, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Mundtligt redegjort for 3 timers tidsstyring af kølegrav.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Barområde inde og ude med overdæk, køkken, opvaskområde, lager samt udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsoverflader i køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, indfrys af fersk fisk, varmeholdelse, opvarmning og nedkøling for perioden januar 2019 til dags dato.

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

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

50 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Leonore Christine**

Adresse Nyhavn 9

Postnr./By 1051 København K

CVR-nr. 29194300

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Laksefilet og roastbeef via faktura. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR nr.