

# 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                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 2        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            | 1        |
| 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                 |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

|                          |            |  |
|--------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato      |            |  |
| 27-03-2019               |            |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |            |  |
| Dato                     | 06-07-2018 |  |
| Dato                     | 11-10-2017 |  |
| Dato                     | 02-12-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt temperatur i koldjomfru, ok. Der er målt 2,7 grader. Kontrolleret procedurer optønings procedurer på hakket kød, ok. Der fremvist optøning af hakket kød placeret i drypbakke i kølerummet. Kontrolleret opbevaring af fødevarer. Følgende er konstateret: Der opbevares fødevarer i rum under trappe, dette rum er ikke opført som et fødevarerlager, med vaskbare flader. I lokale for fremstilling af desserter og is er der meget ustruktureret. Fødevarer, udstyr og emballage opbevares uden adskillelse og rummet fremstår generelt rodet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der er tale om konserverdåser og flasker.

Vejledt generelt om krav til lagerfaciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret kølerum og lager for kolonial. Hylder i kølerummet fremstår slidte og knækkede, dette i en grad der på sigt vil besværliggør tilstrækkelig rengøring. På lager er hylder på reol for enden, begyndt at ruste. Ansvarlig oplyser at der er plan for udskiftning/renovering, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Risikoanalysen er kontrolleret i forhold til om den



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

2 timer  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

