

# 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	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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	
<b>11-06-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 27-03-2019	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 06-07-2018	
Dato 11-10-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret orden og adskillelse i konditor- dessertafdelingen, ok. Lokalerne er siden sidste kontrol omorganiseret således at god orden er mulig, ok.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer på lager, ok. Fødevarer er fjernet fra rum under trappen, ok. Målt temperatur i kølerummet, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret hylder i kølerummet. Det oplyses at der er bestilt nye til forventet montering i sommeren 2019, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for egenkontrollens gennemførelse af varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling, i perioden fra sidste kontrolbesøg til dags dato, ok. Kontrolleret procedurer for gennemførelse af kontrol i perioder med begrænset åbning, ok.

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

Mærkning og information: Kontrolleret holdbarhedsmærkning på produkter i konditor-/dessertafdelingen, ok. Enkelte konserves produkter er overskredet og er kasseret under tilsynet, ok. Procedurer for styring af lager er drøftet.