

# Kontrolrapport

Virksomhed **LuLu**

Adresse **Ravnsborggade 12**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **36926333**

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.	
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>04-07-2019</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	19-11-2018	
Dato	11-10-2018	
Dato	13-09-2018	
Hygiejne: Rengøring		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur for køle- og frostkrævende fødevarer, adskillelse og tildækning, faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i bar og køkken samt forrum til toilet. Virksomheden har mundtligt redegjort for deres opvarmning- og nedkølingsprocedurer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken, bar og kælder, herunder: Gulv, vægge, køle- og fryseenheder, arbejdsborde, indvendigt i isterningemaskine, indvendigt i begge opvaskemaskiner og hylder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Gulv, vægge, tætningslister i køleenheder samt skærebrædder. Vejledt konkret om udskiftning af spækbrædder, ved slid.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Egenkontrol herunder dokumentation. Følgende er konstateret:

Virksomheden opvarmer og varmholder kylling, men laver ikke dokumentation for varmholdelse og opvarmning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om dokumentation af opvarmning og varmholdelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis

