

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Limone**

Adresse Havnen 37

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 40155902

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	Bødeforelæg, 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	
19-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg på 5000 kr. er fremsendt.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer kølepligtige fødevarer ved for høje temperaturer. Der er med kalibreret luftføler måle en opbevaringstemperatur på 14,4 grader. Der er med kalibreret indstikstermometer målt 14,8 grader i varmebehandlet, nedkølet og letfordæveligt pasta (penne), 15,2 grader i varmebehandlet, nedkølet og letfordæveligt spaggetti og 16,6 grader i tunsauce.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg smider det hele ud.

Generelt vejledt om regler for opbevaring af kølepligtige fødevarer.

Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleboks, tildækning og adskillelse af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne i køkken. Ingen anmærkninger. Konkret

