

Kontrolrapport

Virksomhed **Leonards Restaurant**

Adresse Astridsvej 70

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 39498065

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	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		
04-09-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	15-01-2019	
Dato	03-12-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	16-10-2018	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt håndvaskeforhold.

Kontrolleret virksomhedens procedure for hygiejnisk produktion af aktiviteter. Det indskræpes at fødevarer skal håndteres således at det ikke indebærer nogen risiko for fødevarerens sikkerhed.

Følgende er konstateret: En halv fersk lakseside blev i kølerum målt med kalibreret indstikstermometer til 11 grader c.

Laksesiden var taget ud af fryser samme morgen og anbragt til optøning på bord i køkken. Virksomheden følger ikke deres egne skriftlige procedurer for optøning. Jf. procedurer i egenkontrolprogram skal optøning af fødevarer ske i køleskab. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får det bragt i orden. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionskøkken og opvaskeafdeling med inventar. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at 2 døre i køkkenet er planlagt for udskiftning snarest.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har

