

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Lulu**

Adresse **Jernbanegade 27**

Postnr./By **7700 Thisted**

CVR-nr. **35249273**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	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	
21-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 19-09-2019	
Dato 07-02-2019	
Dato 10-12-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der er en tilgængelig vask i køkken og på personaletollet med mulighed for en hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køle/frostlager herunder også opbevaringstemperatur. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af kølerum, buffetområde og personaletollet. Ingen anmærkninger. Vejledt om regler for desinfektionsmiddel herunder at det skal være godkendt og at der kan hentes en liste over godkendte midler på FVST.dk.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring i køkken. Kontrolleret for fluer i køkken. Virksomheden har sat insektfælder op i køkken og der blev ikke konstateret fluer under tilsynet. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for måling af PH fra 20 september 2019 til dags dato. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden har en risikoanalyse for aktiviteten "måling af PH" i forbindelse med fremstilling af ris til sushi. Virksomheden redegjorde desuden for deres procedure for måling af PH. OK