

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Limone**

v/Helle Hornshøj Johansen

Adresse Anlægsvej 4

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 26210798

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
01-08-2019	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 26-11-2019.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret godkendelse af anvendte desinfektionsmidler

Virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte.

Vejledt generelt om virksomhedens dokumentation.

Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum og frostrum. Gennemgået hvilke typer af fødevarer der

anvendes i virksomheden, herunder ferske råvarer og halvfabrikater. Gennemgået procedurer for tilberedning af div.

fødevarer der anvendes over tid, herunder dressinger, mayonnaiser og sovse. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask

og tørring af hænder i køkken, herunder kontrolleret at der er tilstrækkelig og tilpasset antal vaske i forhold til virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køle/frostrum.

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Limone**

v/Helle Hornshøj Johansen

Adresse Anlægsvej 4

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 26210798

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret tilstrækkelig rengøring af området for virksomhedens drikkevarer på lageret. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollen gennemførelse og resultater vedrørende

varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer og tilstrækkelig

nedkøling af fødevarer for perioden fra 28. juni 2019 til dags dato. kontrolleret virksomhedens risikoanalyse

vedrørende blanketvalg i forhold til aktiviteter, fra Fødevarestyrelsens risikoanalyse for detail virksomheder.

Ingen anmærkninger.

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

kontrolinformationsblanket.

Kontrolresultat videreført fra tidligere ejer eller tidligere virksomhed, virksomheden har fremvist under skrevet

dokument fra tidligere ejer vedrørende videreført kontrolresultat. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Virksomheden har fået tildelt

branchen: Serveringsvirksomhed - Restauranter m.v. - DD.56.10.99 antal årlige tilsyn er for tiden 1. tilsyn årligt.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

01-08-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift