

# Kontrolrapport

Virksomhed **Lido Catering ApS**

Adresse Søndergade 108

Postnr./By 7080 Børkop

CVR-nr. 36565306

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>29-09-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 20-02-2020	
Dato 13-08-2019	
Dato 14-02-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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

Administrativt bødeforelæg 10.000 kr. fremsendt.

Følgende er konstateret: I kølerum, hvor der opbevares bl.a. 3 kg. ferske lyssej fileter, målt opbevaringstemperaturen med kalibreret termometer til 7,6 grader C. I fisken blev med kalibreret indstikstermometer målt en temperatur på 6,2 grader C. Fisken er modtaget 28. september 2020. Fisken blev kasseret på tilsynet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Kølemontør er tilkaldt og der vil være øget fokus på opbevaringstemperaturer.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

Fotodokumentation foretaget på tilsynet. Fotodokumentation gennemgået med virksomheden.