

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Lulu**

Adresse **Jernbanegade 27**

Postnr./By **7700 Thisted**

CVR-nr. **35249273**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	21-11-2019	
Dato	19-09-2019	
Dato	07-02-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af soursød sauce og indbagte rejer/kylling herunder korrekt brug af indstikstermometer.

Kontrolleret at der anvendes små beholdere til saucer og beholdere med stor overflade til indbagte produkter. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om nedkøling af varmebehandlede fødevarer, herunder afdampning af varmfødevarer på køkkenbordet til max 65 grader Ca 10-15 minutter), med efter følgende opbevaring og nedkøling i kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for nedkøling af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling af fødevarer for perioden april 2021 til dags dato.

Virksomheden har et beregningsmodel som minder om SiTTI fra www.Fvst.dk. Virksomheden gør ikke brug af dette. Vejledt generelt i evt. at få uddybning i egen beregningsmodel fra branchekode og en risiko vurdering for anvendelse af eddike i



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Lulu**

Adresse **Jernbanegade 27**

Postnr./By **7700 Thisted**

CVR-nr. **35249273**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

saucer til styring af PH.