

Kontrolrapport

Virksomhed **Lucifer**

Adresse **Store Kongensgade 59**

Postnr./By **1264 København K**

CVR-nr. **29826633**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	1
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	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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af akrylamid ved fremstilling af friturestegte løgringe.

Temperatur, adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvaske. Ydet konkret vejledning om regler for nedkøling, om opbevaring af beklædning, brug af sidestykker og begrænsning af kontaminering. Følgende er konstateret: virksomheden sousvide behandler kødprodukter ved 55 grader C, ind til en kernetemperatur på 55 er opnået, nedkøler derefter og griller produkter før servering. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Ydet konkret vejledning om regler for tilberedning ved lave temperaturer. Udleveret materiale om



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Lucifer**

Adresse Store Kongensgade 59

Postnr./By 1264 København K

CVR-nr. 29826633

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

langtidsstegning ved lave temperaturer. Virksomheden oplyser at de ændrer praksis dd.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølerum, fryseenheder, køleenheder, arbejdsborde, vaske, isterningmaskine, redskaber, udstyr, område ved grill og emfang over grill, barområde med køleenheder og arbejdsborde samt opvaskeafsnit med vaske og opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: lokaler, inventar og redskaber. gennemgået vedligeholdelsesplan for udbedring af enkelte områder ved fx. knækkede fliser og manglende fuger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens risikoanalyse for dannelse af akrylamid ved fremstilling af friturestegte produkter.

Virksomhedens risikoanalyse for tilsætningsstoffer, varemodtagelse, kølekontrol, opvarmning og nedkøling.

Dokumentation for gennemført kontrol af nedkøling siden opstart. Følgende er konstateret: virksomhedens risikoanalyse omfatter ikke sousvide-behandling. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for risikoanalyse.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: lam, i form af følgeseddel. Ingen anmærkninger. Ydet konkret vejledning om regler for alder på lam, hvis disse indkøbes hele.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for afvejning og dosering af E153 benyttet til paneringsdej. Ydet konkret vejledning om fast recept for brug af tilsætningsstoffer.

Kemiske forureninger: Kontrolleret uden anmærkninger: mundtlige procedurer for udskiftning af fritureolie og temperaturindstilling af friture. Ydet generel vejledning om benchmarks for akrylamid.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

23-10-2019

Dato