

Kontrolrapport

Virksomhed **Li's Kitchen**

Adresse **Borgergade 4, st**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **33578733**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Vejledt konkret om nedtagning af elitemærkat fra tidligere ejer.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert opbevaring, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret tilberedning af retter til China Box, Klargøring af grøntsager og opbevaring af fødevarer på køl og frost, herunder temperaturkontrol af køleskab. Kontrolleret at opvaskemaskine kan opnå en temperatur på min. 80 Grader C. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsborde, opvaskeafsnit og tørvarelager

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligehold af inventer.

Følgende er konstateret: Gummilister i kølebord er defete, hvilket medfører, at låger ikke slutter tæt. Temperatur målt til



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

2 timer

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Li's Kitchen**

Adresse **Borgergade 4, st**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **33578733**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

9,9 grader. I kølebordet befandt sig hele grøntsager uden temperaturkrav, sur-sød sauce og andet med kølekrav over de +5 grader C.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden vil anskaffe sig nye gummilister hurtigst muligt.

Vejledt generelt om regler for vedligehold. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for placering af fødevarer indtil gummilister bliver skiftet, da kølebord køleopbevaring ikke kan holde en temperatur på max. + 5 grader C. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil få udarbejdet en risikoanalyse.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt om risikoanalyse og egenkontrol.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport fra forrige ejer

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering. Virksomheden er indplaceret i branchen: Serveringsvirksomhed- Restaurant med tilberedning.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-07-2021

Dato