

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant og Cafe Luna ApS**

Adresse **Havnen 36**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **33746237**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-08-2022



Tidligere kontrol

Dato	11-03-2022	
Dato	08-10-2021	
Dato	20-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaskefaciliteter med adgang til rindende koldt og varmt vand, sæbe samt mulighed for tørring af hænder i engangspapir. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaringstemperatur på kølerum samt køleanordning med snittet og klargjort grønt, rejer m.m. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at fersk fisk opbevares vel-iset ved maks. 2. grader celsius. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at opbevaring af emballage ikke er i direkte forbindelse med produktionsmiljøet. Ok.

Kontrolleret at forrum til toilet ikke anvendes til opbevaring af fødevarer eller emballage. Ok.

Virksomheden har redegjort for procedurer for varmbehandling samt fremvist indstikstermometer og infrarød måler samt gennemgået anvendelsen heraf. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har redegjort for varemottagelse samt gode arbejdsgange for håndtering heraf. Ok.

Virksomheden har redegjort for friturestegning, med temperatur, tid og udskiftning af friture olie med hensyn til minimering af akrylamid i pommes frites. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Restaurant og Cafe Luna ApS

Adresse Havnen 36

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 33746237

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionsmiljø, opvaskeafdeling, lagerområde, bagerafdeling, forrum, kølerum samt andre køle- og fryseanordninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, varmbehandling og nedkøling for perioden marts 2022 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., P-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

15-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk