

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Lynetten**

Adresse Refshalevej 200

Postnr./By 1432 København K

CVR-nr. 32095593

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

Denne kontrol, dato

23-05-2023



## Tidligere kontrol

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Dato 20-10-2021                   |  |
| Dato 18-08-2021                   |  |
| Dato 08-06-2021                   |  |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

virksomheden opbevarer i køleskab opvarmet, nedkølet

kartofler i kondibøtter med ca. 2. 2,5 kg i hver bøtte.

Kartoflerne er produceret dagen i forvejen ( 22. maj 2023 )

Kernetemperatur i 3 kondibøtter a ca. 2 kg i hver bøtte er målt

med kalibreret termometer til henholdsvis + 8,7, 9,1 og 9,8

grader C. Ansvarlig oplyser, at kartoflerne er opvarmet og

nedkølet aftenen i forvejen

Ydet konkret vejledning om regler for nedkøling af

varmebehandlet fødevarer, herunder : udportionering i mindre

portioner samt at fødevarer nedkøles hurtigst muligt og eller

fra 65°C til 10 °C på max 4 timer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation

af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling

af fødevarer for indeværende år.

Set virksomhedens indstikstermometer, der anvendes til

dokumentation for nedkøling af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

skriftlige egenkontrolprocedurer for nedkøling af fødevarer.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Lynetten**

Adresse Refshalevej 200

Postnr./By 1432 København K

CVR-nr. 32095593

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Ydet konkret vejledning om at følge virksomhedens egne skriftlige procedurer for nedkøling af fødevarer.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <<http://www.cvr.dk>> og via kassebon: Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

23-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)