

Kontrolrapport



Virksomhed **Lulu**

Adresse **Algade 25**

Postnr./By **4500 Nykøbing Sj**

CVR-nr. **27168698**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-07-2017



Tidligere kontrol

Dato	22-06-2016	
Dato	18-04-2015	
Dato	22-01-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Hygiejniske håndvaskeforhold i produktion og på toilet,

opbevaringstemperaturer i alle køle- og frostenheder. Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Konkret vejledt om at udskifte

gummilister i kølebord, da disse er itu, men dog rene.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er konstateret:

Virksomhedens egenkontrolprogram omfatter ikke en beskrivelse af hvordan man sikre sig i forhold til allergener, men de køkkenansatte der er adspurgt under tilsynet, kunne redegøre for dette mundtligt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse. Vejledt konkret om At udfærdige risikoanalyser for alle trin i virksomhedens produktion fra varemodtagelse til salg, samt at sørge for at egenkontrolprogrammet får tilrettet et afsnit om allergener.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning. Ok

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter:

Dampet laks med rejer og flute, vegetartimbale med ost og broccoli, samt kage, for information om allergene ingredienser.

Ok. Vejledt virksomheden om at alle allergener skal kunne dokumenteres i alle retter og produkter. Mundtligt adspurgt køkkenpersonale, er der tilstrækkelig viden om overførsel af allergener, samt hvilke stoffer der kan give allergiske reaktioner.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Lulu**

Adresse Algade 25

Postnr./By 4500 Nykøbing Sj

CVR-nr. 27168698

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Ok



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

28-07-2017

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk