

Kontrolrapport



Virksomhed **Llama**

Adresse Lille Kongensgade 14

Postnr./By 1074 København K

CVR-nr. 35399550

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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

10-09-2021



Tidligere kontrol

Dato	03-12-2020	
Dato	19-11-2018	
Dato	14-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået produktion af gris, græskar pure, kylling mm. Der er redegjort for opvarmning, nedkølingsprocedure samt varmholdelse og genopvarmning. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Temperaturer i køleenheder. set funktionelt termometer. 2 køleenheder er defekte og der er tilkaldt tekniker, oplyser virksomheden. Konkret vejledt om opbevaringsmuligheder i de køleenheder, der ikke overholder temperaturkrav.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med inventar og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram, herunder procedurer for nedkøling.

Kontrolleret: Optøning

Følgende er konstateret: Under kontrolbesøget optøes 6 oksekødstykker ved rumtemperatur i køkkenet. I virksomhedens egenkontrolprocedurer beskrives det at optøning skal foregå ved maks 5 grader eller i koldt vand, hvor temperaturen er under løbende overvågning. Virksomheden måler temperaturen på ydersiden af kødstykket til 6 grader



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Llama**

Adresse Lille Kongensgade 14

Postnr./By 1074 København K

CVR-nr. 35399550

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

mens kernen stadig er frossen. Virksomheden vælger at fortsætte optøningen ved at sætte det i køleskabet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at følge egenkontrolprocedurer i eget program.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling fra maj 2021 til nu. Vejledt konkret om løbende overvågning af temperatur på fødevarer, der nedkøles.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

10-09-2021

Dato