

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Lulu**

Adresse **Jernbanegade 27**

Postnr./By **7700 Thisted**

CVR-nr. **35249273**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, 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

25-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	17-06-2021	
Dato	21-11-2019	
Dato	19-09-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndtering af ferskfisk. Virksomheden oplyser at de modtager tun på frost. Fisken opbevares ved - 20 grader C i mindste 24 timer indtil den skal bruges. Der laves visuel kontrol (kvaliteter/parasitter) af fisken efter optøning herefter serveres fisken rå (Sushi) Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet.

Kontrolleret ved buffet: Der forefindes serveringsbestik i passende længde så det ikke falder ned i skåle/fade. Fade og skåle skiftes løbende og gennemgået procedure ved håndtering af rester. Virksomheden har mundtligt redegjort for at buffeten styres via temperatur. Buffetområdet overvåges delvist af personalet og der reageres, hvis kunder tager med fingrene eller på anden måde agerer uhygiejnisk. Der er mulighed for, at kunderne kan desinficere hænder, inden de går til buffeten. Kontrolleret mulighed for rene tallerkener/bestik hver gang gæster går til buffeten.

Kontrolleret i køkken:

Køkkenpersonale og serveringspersonale har adgang til hygiejnisk håndvaske faciliteter så der undgås krydssmitte. Håndvasken var ved tilsynet tilgængelig. Kontrolleret at virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet ved større

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 Lulu**

Adresse Jernbanegade 27

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 35249273

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

selskaber. Kontrolleret opbevaringstemperatur , opbevaring og tildækning af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for sikring af parasitdrab ved produktion af spiseklare fiskevarer. Virksomheden anvender frossen tunfisk som opbevares i fryser ved min. 20 grader C i 24 timer. Kontrolleret virksomheden risikoanalyse for opbevaring af fersk fisk i fryser. Følgende er konstateret: Rå fisk på frosset er udpeget som et kritisk kontrolpunkt (min. -20 grader c i 24 timer). Kontrolleret virksomheden dokumentation af opbevaring i fryser for september-oktober 2022. Ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for overvågning af buffet. Virksomhedens risikoanalyse for varmholdelse som er udpeget som kritisk kontrolpunkt med en ugentlig dokumentationsfrekvens. Virksomheden har fremvist dokumentation for september 2022 til oktober 2022 for varmholdelse.

Virksomheden kunne mundtligt redegøre for deres procedurerne. Ingen anmærkninger.

25-11-2022

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk