

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ 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

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 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

23-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk