

Virksomhed **Restaurant Nyhavn**Adresse **Strandgade 4**Postnr./By **7620 Lemvig**CVR-nr. **27756700**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          |          |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 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
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**15-01-2015****Tidligere kontrol**

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 06-06-2007 |  |
| Dato | 24-10-2006 |  |
| Dato | 26-08-2005 |  |

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at håndtering af isterninger foregår på en hygiejnisk forsvarlig måde, ok.

Kontrolleret at der er sæbe og papir i ved håndvask i baren og håndvask i baglokale, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret at kundetoiletter, barområde, lager, opvaskemaskine og isterningmaskine er tilstrækkelig renholdt, ok. Der er mundtligt fremlagt procedurer for rengøring af isterningmaskine samt anvendelse af opvaskemaskine, ok. Drøftet frekvens for rengøring af isterningmaskine.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning af chips, med hensyn til holdbarhed og sporbarhed et led tilbage, ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens aktiviteter i forhold til registreringen: Ingen anmærkninger. Drøftet regler omkring lejlighedsvis arrangementer.

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift