

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Columbus ApS**

Adresse **Torvet 2**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **40442391**

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

01-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 17-08-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 20-05-2021	
Dato 15-01-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opfølgning fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret for tilstedeværelse af skadedyr samt spor heraf. Kontrolleret at virksomheden har kasseret relevante fødevarer. Ok.

Kontrolleret for risiko for kontaminering af fødevarer uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring under indvatar i køkkenområde, opvask, lagerlokaler, restaurant og barområde. Virksomheden har redegjort for gennemført rengøring og desinfektion af lokaler og udstyr til fødevarer uden anmærkninger. Kontrolleret rengøring af skuffekøler i barområde, gamle lister og svært tilgængelige område er lettere snavset. Virksomheden oplyser at der er bestilt ny køler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af riste i køkken samt skadedyrssikring ved teknikrum.

Virksomheden har mundtlig redegjort for opsætning af skadedyrsspærer i kloak. Ok.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

35 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk