

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Limfjordens Hus**

Adresse **Odden 17**

Postnr./By **7870 Roslev**

CVR-nr. **40943552**

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

22-09-2022



Tidligere kontrol

Dato	02-09-2022	
Dato	09-07-2020	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har demonstreret visuel kontrol af synlige parasitter på følgende procestrin: Filetering af hele fisk og udskæring af fileter. Ved modtagelse af hel og fileteret fisk fra leverandør, og ved udskæring har virksomheden gode arbejdsgange og kvalificeret personale til at udføre kontrol med synlige fiskeparasitter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for sikring af parasitdrab ved produktion af spiseklare fiskevarer.

Virksomheden anvender indfrosne råvarer til servering af råmarineret fisk, som de selv indfryser efter gældende retningslinjer for frysebehandling "temperatur og tid". Ved varmebehandling af fisk foretages opvarmning til en temperatur på mindst 60 grader. Kontrolleret virksomhedens procedurer for kontrol af synlige fiskeparasitter.

Virksomheden har dækkende mundtlige procedurer for kontrollen af synlige parasitter, og de kan redegøre for procedurerne ved en demonstration, men har ikke fiskeparasitter udpeget som risikofaktor i deres risikoanalyse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtigt forhold. Vejledt konkret om fiskeparasitter som risikofaktor.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk