

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	4
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
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

17-08-2022



Tidligere kontrol

Dato	20-05-2021	
Dato	15-01-2020	
Dato	09-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret for tilstedeværelse af skadedyr samt risiko for kontaminering. Bøde på 5.000 kr er fremsendt.

Følgende er konstateret: Fødevarestyrelse har modtaget en anonym anmeldelse fra en kunde den 16-8-2022 kunden har set en rotte i restauranten. Virksomheden kontaktes efterfølgende og de oplyser, at de ikke kender til at der er et rotte problem, men der vil blive udlagt melspor. Den 17-8-2022 kontakter skadedyrsbekæmper fvst og oplyser at der er fanget 2 rotter i virksomheden. Der er lavet røgtest og fundet 2 brud på rør. Der er ekskrementer flere steder og mange spor i mel. Ved kontrolbesøg i virksomheden d.d. oplyser virksomheden at de selv lukket ned d.d. Der er konstateret ekskrementer under inventar i køkkenet hvor der produceres, på hylder under ovn, i tørvarelager hvor der opbevares bl.a. flaske sodevand, nachos, chokolade, sukker, mel mv. I barområde og elektronikrum i forbindelse med barområdet, hvortil der er stor åbning under dør og dermed direkte adgang til barområdet, er der ligeledes konstateret ekskrementer.

Virksomheden oplyser at problemet har stået på i en længere periode, men at de blot troede der vare tale om en strejfer. Desuden havde de også problemer sidste år ved denne tid.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 55 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 Columbus ApS

Adresse Torvet 2

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 40442391

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Skadedyrsbekæmper er kontaktet d.d. Han oplyser at der er tale om et større angreb og det anbefales at opsætte rottespærer i kloak samt få klarlagt med kamera hvor brudene på rørføringerne er.

I virksomhedens beskrevne gode arbejdsgange fremgår det, at virksomheden straks kontakter kommunen ved konstatering af rotter. Dette er dog først sket d.d.

Hele virksomheden fremstår således at der er adgang for skadedyr til samtlige lokaler, da der ikke er sektioneret af nogen steder.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi holder lukket til der har været fri for skadedyr i minimum 24 timer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I barområde er der kraftige mørke fastgroede belægninger på inventar og langs kanter. Kølere til øl, juice mv. har indtørrede belægninger af produktrester og der er tydelig skimmelvækst. Håndvask i barområde er snavset, i kølerum er gulvet snavset og der ligger produktrester. Bakker til opvaskemaskine er mørke belægninger af snavs.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der vil blive gjort rent.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomheden er vejledt generelt omkring rengøring og desinfektion efter endt skadedyrsbekæmpelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret Ved tilsynets start er der konstateret manglende skadedyrssikring i elektronikum hvor der er direkte adgang til barområde. Derudover er der ved rørføring/ledninger under bar ikke sikret mod skadedyr. I køkken er der gulvrist i forbindelse med opvaskeafdeling der ligger løst.

Virksomheden havde følgende bemærkninger Der vil blive skadedyrssikret.

Fødevarestyrelsen

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

17-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Columbus ApS**

Adresse **Torvet 2**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **40442391**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse i forhold til skadedyrssikring.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Der er foretaget fotodokumentation.

Fødevarestyrelsen

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

17-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk