

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Isværket**

Adresse **Havnen 66**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **29925291**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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

04-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 22-09-2022	
Dato 12-07-2022	
Dato 22-06-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt

opbevaringstemperatur i kølerum og kølemontre.

Virksomheden er vejledt om metode, således det sikres, at opbevaringen af fersk fisk inden service/omplacering, foregår ved max 2 grader eller nediset. Kontrolleret procedure for varmebehandling og nedkøling af tarteletfyld samt varmebehandling af hele kødstykker. Kontrolleret procedure for produktion af tatar, herunder hakning, holdbarhed og desinfektion af hakker. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af overflader i køkkenet, lister i kølemøbler, gitter for kondensator og hylde i kølerum samt skadedyrssikring i lokale med opbevaring af drikkevarer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse i forbindelse med nedkøling af fødevarer og ligeledes kontrolleret virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedure herfor. Stikprøvevis set dokumentation herfor i egenkontrollen for indeværende år. Virksomheden er konkret vejledt om metode for overholdelse af fastsat frekvens på 1 gang ugentligt. Ok.

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

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk