

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	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

22-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 01-09-2022	
Dato 17-08-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 20-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndvaskefaciliteter med adgang til rindende koldt og varmt vand, sæbe samt mulighed for tørring af hænder med engangspapir. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens opbevaring af fødevarer på køl og frys, herunder adskillelse og tildækning. Virksomheden skriver dato og varebetegnelse på fødevarer. Ok.

Kontrolleret at opbevaring af rengøringsmidler og desinfektionsmidler ikke er i direkte forbindelse med produktionsmiljøet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens personaletoilet. Virksomheden opbevarer rengøringsmidler og desinfektionsmidler i samme lokale som personaletoilet. Ok.

Vejledt generelt om smitterisiko forbundet herved.

Gennemgået virksomhedens opvaskefaciliteter. Virksomheden oplyser at maskinen blev efterset i sommers, og at funktionsdygtigheden efterses efter behov. Virksomheden har redegjort for 'rent' og 'urent' område. Ok.

Gennemgået virksomhedens procedurer for friturestegning.

Virksomheden har redegjort for tid og temperatur, samt frekvens for udskiftning af olie efter behov. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time

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 2

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionsmiljø, arbejdsborde, kølerum, fryserum, personalefaciliteter, personalet toilet og opvaskeafdeling.

Kontrolleret at det anvendte desinfektionsmiddel er godkendt til formålet. Virksomheden har redegjort for anvendelsen heraf, hvilket er i overensstemmelse med producentens forskrifter. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har redegjort for vedligehold af træ-skærebræt. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for procestrin; varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for personlig hygiejne, herunder håndhygiejne, arbejdsbeklædning, smykker og sygdom. I det skriftlige egenkontrollprogram er der taget højde for norovirus, hvor 48 timers rettesnoren anvendes samt beskrevet "nulstilling af køkken" ned formodning om smitte i produktionsmiljøet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling, genopvarmning og nedkøling for perioden oktober 2022 til dags dato.

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

Fødevarestyrelsen

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

22-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift