Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Lumskebugten**

Adresse Esplanaden 21
Postnr./By 1263 København K
CVR-nr. 33646674

Denne kontrol, dato
06-02-2023

Tidligere kontrol	
Dato 09-03-2022	
Dato 28-02-2020	
Dato 03-10-2019	

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring og adskillelse af fødevarer samt måling af temperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Gennemgået procedurer for indfrysning af fisk samt syltning - generelt vejledt om reglerne.
Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Rør langs loft fremstår med fedtdråber, gummilister i tjenerkøleskab fremstår med skidt og blæser i 2 køleskabe fremstår med skidt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.
Vejledt konkret om rengøringsmuligheder.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Øvrige køleenheder, produktionsoverflader, lagerfaciliteter, isterningemaskine.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsoverflader samt gummilister i køleenheder. Vejledt konkret om udbedringsmuligheder af knækkede fliser.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling samt indfrysning af fersk fisk fra oktober 2023 til nu.

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Lumskebugten**

Adresse Esplanaden 21

Postnr./By 1263 København K

CVR-nr. 33646674

Tilsynsførendes bemærkninger

Vejledt om tilpasning af temperaturer på fryser og køledisk med fisk i selve dokumentationsskemaet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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

06-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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