

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant LB ApS**

Adresse **Gasværksvej 5**

Postnr./By **1656 København V**

CVR-nr. **38796070**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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

30-06-2023



Tidligere kontrol

Dato	26-11-2019	
Dato	14-11-2018	
Dato	20-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden nedkøler følgende produkter: suppe, lam, kalv, kylling, fisk og cyndelise og nedkøler ca. hveranden dag. Der nedkøles i mindre portioner i gastrobakker, og nedkølingen foregår i et kølerum under overvågning. Der blev fremvist funktionelt overvågningsudstyr under tilsynet. Stikprøvevis kontrolleret temperaturer på nedkølede fødevarer i køleenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved nedkøling i perioden den 3/2-2023 til og med den 30/6-2023.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling. Virksomheden har udpeget nedkøling som et kritisk kontrolpunkt.

Vejledt om, at virksomheden kan hente en opdateret risikoanalyse og skriftligt egenkontrolprogram på fødevarestyrelsens hjemmeside www.foedevarestyrelsen.dk.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Jf. faktura.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk