

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Lumskebugten**

Adresse **Esplanaden 21**

Postnr./By **1263 København K**

CVR-nr. **33646674**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
28-02-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 28-04-2016	
Dato 17-09-2015	
Dato 17-02-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder, adskillelse, tildækning samt facilitet til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Virksomheden har redegjort for procedure for tatar produktion og kødet der anvendes er dokumenteret egnet til formålet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, opvaskområde, udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister og produktionsoverflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling for perioden oktober 2016 til d.d. Vejledt om tilpasning af egenkontrolprocedure og risikoanalyse ved håndtering af tatar.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at kunder kan få information om allergener.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Sporbhedsdokumentation for ferske rødtunge og ferske



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Lumskebugten**

Adresse **Esplanaden 21**

Postnr./By **1263 København K**

CVR-nr. **33646674**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

rødspætter.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR. OK.