

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Limfjorden**

Adresse Havnegade 18

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 25975103

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.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>16-11-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 04-08-2017	
Dato 27-10-2016	
Dato 13-03-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Følgende er konstateret: En jakke lå på køkkenbordet efter ansat har hentet fødevarer udenfor virksomheden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Kontrolleret temperaturen ved æggestand og hjemmelavet salsa,ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionslokale, kølerum, fryserum, køleskabe, fryseskabe og isterningsmaskine. Følgende er konstateret: Ledning ved loft i produktionslokale er snavset med fedt og støv belægnings. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionslokale, kølerum, frostrum, køleskabe, frostske og isterningsmaskine. Følgende er konstateret:Der er huller i enkelte fliser i produktionslokale. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

1 time

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Limfjorden**

Adresse Havnegade 18

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 25975103

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturen, varmholdelse, opvarmning og nedkølingskontrol siden sidste tilsyn.

Følgende er konstateret: Enkelte målinger for nedkøling er lavet under 65 C selvom virksomhedens egne procedurer siger 65 til 10 C indenfor 3 timer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: staniol, fryseposer og genanvendelse af fetaost plastbøtter. Vejledt konkret om at sikre sig at kontakmaterialer er egnet til det formål virksomheden bruger emballagen til.