

# Kontrolrapport

Virksomhed **Læsø Spisehus**

Adresse **Østerby Havnegade 1 B**

Postnr./By **9940 Læsø**

CVR-nr. **26949599**

| 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.                     |          |
| 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

**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       |            |  |
| <b>01-07-2019</b>         |            |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>  |            |  |
| Dato                      | 21-05-2019 |  |
| Dato                      | 19-07-2018 |  |
| Dato                      | 04-07-2018 |  |
| Virksomhedens egenkontrol |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og adskillelse af fødevarer i 2 kølerum, 1 frostrum og 1 koldjomfru. Der var sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand ved håndvaske i køkken. Kontrolleret virksomhedens procedurer i forbindelse med produktion af kold røget laks med hensyn til modtagelse og opbevaring af råvarer, håndtering under produktion, nedkøling, indpakning og opbevaring af færdigvarer, samt holdbarhed.

Vejledt om risiko for vækst af Listeria, bl.a. at de vokser under 5 grader og i vakuumpakkede produkter. Virksomheden oplyste, at frosne røget laks kan anvendes op til 5 døgn efter optøning - Vejledt hertil om anvendelses/opbevarings forskrifter for frosne fødevarer efter optøning.

Under tilsyn blev virksomheden vejledt om "Alt om Listeria" på FVST's hjemmeside, samt faktablad og fokus på Listeria udleveret.

Kontrolleret anvendelse af serveringsbræt af egetræ: Virksomheden har mundtligt oplyst procedure for kontrol af vedligeholdelse af disse brætter. Vejledt virksomheden om disse skal fremstå hygiejnisk forsvarligt til servering af fødevarer, herunder bl.a. hensyn til fremmelegemer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

