

# 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, 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>03-10-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 28-02-2017	
Dato 28-04-2016	
Dato 17-09-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur for kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere at virksomheden råder over tilstrækkelig og passende antal vaske i produktionen. Vejledt konkret om regler for temperatur på fersk fisk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende produktionskøknere og opvaskeafsnit herunder: Gulv, vægge, arbejdsborde, under inventar, køle- og fryseenheder, indvendigt i opvaskemaskine, indvendigt i isterningemaskine, emfang og hylder. Vejledt konkret om frekvens og renholdelse af svært tilgængelige steder herunder ventilation i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af produktionskøkken og inventar herunder: Gulv, fliser på væggene og tætningslister i køleenheder.

Kontrolleret: Virksomhedens skærebredder. Følgende er konstateret: tre blå spækbrædder og to træspækbrædder fremstår med ru overflade og aftagende farve.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.



**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

