

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	
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 indskærper givet før 2022

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	
06-02-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 09-03-2022	
Dato 28-02-2020	
Dato 03-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring og adskillelse af fødevarer samt måling af temperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Gennemgået procedurer for indfrysning af fisk samt syltning - generelt vejledt om reglerne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Rør langs loft fremstår med fedtdråber, gummilister i tjenerkøleskab fremstår med skidt og blæser i 2 køleskabe fremstår med skidt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøringsmuligheder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Øvrige køleenheder, produktionsoverflader, lagerfaciliteter, isterningemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsoverflader samt gummilister i køleenheder. Vejledt konkret om udbedringsmuligheder af knækkede fliser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling samt indfrysning af fersk fisk fra oktober 2023 til nu.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

