

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-11-2018



Tidligere kontrol

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

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 varemodtagelse, 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.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

16-11-2018

Dato