

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-10-2019



Tidligere kontrol

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 produktionskøkkener 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 skærebrætter. Følgende er konstateret: tre blå spækbrætter og to træspækbrætter 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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Lumskebugten**

Adresse Esplanaden 21

Postnr./By 1263 København K

CVR-nr. 33646674

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af ydre døre i produktionskøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set at virksomhedens risikoanalyse samt egenkontrolprogram er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Endvidere stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra september 2018 til dags dato.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer jf. virk.dk



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

03-10-2019

Dato