

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Fjorden**

Adresse **Hestehovedet 5**

Postnr./By **4900 Nakskov**

CVR-nr. **20229047**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-09-2021



Tidligere kontrol

Dato	07-07-2020	
Dato	18-04-2018	
Dato	05-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og håndtering af fødevarer i køle og fryseenheder, herunder temperaturkontrol. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionslokale og personaletoilet. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne. håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Vejledt generelt om opbevaringsforhold af arbejdstøj i andet lokale.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: stegeområde herunder komfur og emfang. Kontrolleret rengøringsprocedure for filtre i emfang. Kontrolleret renholdelse af udstyr og inventar i produktionslokale til kold tilberedning, samt køleenheder.

Kontrolleret renholdelse af isterningmaskine og barområde. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturmålinger ved varmebehandling og opbevaring for perioden august /september 2021.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

35 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk