

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Golf 42968137**

Adresse **Strandvejen 15**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **42968137**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-04-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder samt placering og antal af øvrige vaske. Målt opbevaringstemperatur i kølerum og kølebord og kontrolleret tildækning af fødevarer samt tilstrækkelig adskillelse af rå og spiseklare produkter.

Gennemgået tilberedningsmetode for hele kødstykker og laks og set virksomhedens termometer der anevndes til måling af kernetemperatur. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af overflader og inventar i køkken og lager samt skadedyrssikring af ydre dør i køkkenet. Ansvarlig oplyser, at kummefryser på lageret som fresmtår med rustdannelser ikke anvendes og at denne kasseres eller behandles for rust Ok.

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Restaurant Golf 42968137

Adresse Strandvejen 15

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 42968137

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har udarbejdet en risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af fødevarer med fastsat kølekrav samt varmebehandling og nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkninger. Virksomheden er vejledt konkret om metode til udarbejdelse af risikoanalyse for indsamling af østers, alternativ varmebehandling samt rygning og saltning af fødevarer og ved import/sammenhandel af vin, hvis disse aktiviteter iværksættes.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering og aktiviteter stemmer overens med de faktiske forhold. Virksomheden er vejledt om metode til anmeldelse ved væsentlige ændrede aktiviteter, herunder alternativ varmebehandling, rygning og saltning samt ved sammenhandel og import. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Virksomheden er på forespørgsel vejledt om særregler ved saltning med nitratsalt.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

01-04-2022

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk