

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fisherman's Rest - Pub & Café.**

Nr. **Lyngby**

Adresse **Lyngby Mølle Vej 5**

Postnr./By **9480 Løkken**

CVR-nr. **43062034**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
13-07-2022	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask i køkken og på personaletoilet -ok. Kontrolleret opbevaringstemperatur og hygiejnisk opbevaring af fødevarer i køl og frost -ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, herunder rengøring i kølere, barområde og personaletoilet med forrum -ok. Kontrolleret kølerum til fustager-ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i serveringsområde og loftsbeklædning hvor der kan være buffetservering-herunder vejledt om reglerne for at loft over buffet og udskænkning er jævn, tæt og ikke absorberende, således det er rengøringsvenligt og ikke kan drysse. Kontrolleret vedligeholdelse i køkken -ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse, herunder at der er udpeget relevante kritiske kontrolpunkter. Der er angivet frekvens for kontrol og dokumentation -ok. Kontrolleret dokumentation for perioden fra åbning til idag for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling af fødevarer -ok. Vejledt om reglerne for udskrivning af udregning fra SITTI, såfremt der benyttes alternativ opvarmning/ nedkøling, herunder dokumentation.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed af kuller et led tilbage-ok

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Fisherman's Rest - Pub & Café.**

Nr. **Lyngby**

Adresse **Lyngby Mølle Vej 5**

Postnr./By **9480 Løkken**

CVR-nr. **43062034**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering

Andet: Kontrolleret fiskesporbarhed-ok

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarerkontrol, 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.

Fødevestyrelsen

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

13-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift