

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Isværket**

Adresse **Havnen 66**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **29925291**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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

22-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 12-07-2022	
Dato 22-06-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 20-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret "Faktaark om fiskeparasitter"

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for visuel kontrol af synlige parasitter på følgende procestrin:

Varemodtagelse, udportionering og tilberedning. Under kontrolbesøget er udportioneret torsk og rødspættefileter kontrolleret, uden anmærkninger.

Virksomheden har redegjort for visuel kontrol af fersk fisk af ansvarlige kokke, som er trænet til opgaven, ok. Kontrolleret korrigerende handling ved konstatering af afvigelse, ok. Det oplyses at produktet vil blive destrueret og leverandør kontaktet.

Kontrolleret procedurer for fremstilling af rimmet og marineret fisk, der er redegjort for indfrysning ved -22 grader i min 24 timer, ingen anmærkninger. Virksomheden styrer denne proces ved fast indstilling af frysetemperatur på - 22 grader, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende for håndtering af fersk fisk i forhold til parasitter, ingen anmærkninger. Risikoanalysen omfatter drab af parasitter ved varmebehandling, hvor styrende foranstaltning er varmebehandling til min. 60 grader i 1 min.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 25 min.

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 Isværket**

Adresse **Havnen 66**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **29925291**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Drøftet revision således at procedurer for rimmet og marineret fisk tilføjes. Virksomheden har redegjort for indfrysning heraf før tilberedning, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Fødevarestyrelsen

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

22-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk