

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Columbus ApS**

Adresse **Torvet 2**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **40442391**

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	

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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

17-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 22-12-2022	
Dato 01-09-2022	
Dato 17-08-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleskuffer og kølerum. Kontrolleret procedure for varmebehandling og efterfølgende nedkøling af fødevarer, herunder kernetemperatur ved endt varmebehandling for kylling og hakkebøffer samt placering af fødevarer under nedkøling. Kontrolleret virksomhedens procedure for rimning af fisk samt efterfølgende indfrysning heraf, virksomheden har redegjort for indfrysningstid og temperatur. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum, opvaskeafsnit og produktbærende overflader i tilberedningsområde. Virksomheden er vejledt om metode til renholdelse af fuger i gulv i opvaskeafsnit. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomheden har funktionelt måleudstyr til måling af kernetemperatur.

Virksomheden er vejledt om udbedring af rustdannelse ved kondensator i kølerum samt nedslidte fuger i gulv i opvaskeafsnit som forårsager besværlig rengøring og henstående vand. Ansvarlig oplyser, at man er bekendt med problemet og at fugerne vil blive udbedret i efteråret. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og skriftlige procedurer for varmebehandling og nedkøling af fødevarer. kontrolleret dokumentation for udført

Fødevestyrelsen

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

1 time 15 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 Columbus ApS**

Adresse **Torvet 2**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **40442391**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrol for indeværende år i forbindelse med varmebehandling og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: At virksomheden har en risikovurdering for rimning af fisk samt indfrysning af fisk.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke en risikovurdering herfor, men har under kontrolbesøget redegjort for proceduren for produktion af rimmet fisk som efterfølgende indfryses ved 20 grader i minimum 3 dage inden anvendelse.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomhedens anprisninger i menukortet stemmer overens med de varer, som virksomheden anvender, herunder hjemmelavet is og macarons samt rødspættefileter, dry aged bøffer og vesterhavsost. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

17-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk