

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Limfjorden**

Adresse **Havnegade 18**

Postnr./By **7900 Nykøbing M**

CVR-nr. **25975103**

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

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat                                   | Betyder                                                                |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 1                                          | Ingen anmærkninger                                                     |
| 2                                          | Indskærpelse                                                           |
| 3                                          | Påbud eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**16-11-2018**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 04-08-2017 |  |
| Dato | 27-10-2016 |  |
| Dato | 13-03-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Følgende er konstateret: En jakke lå på køkkenbordet efter ansat har hentet fødevarer udenfor virksomheden.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret temperaturen ved æggestand og hjemmelavet salsa,ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionslokale, kølerum, fryserum, køleskabe, fryseskabe og isterningsmaskine.

Følgende er konstateret: Ledning ved loft i produktionslokale er snavset med fedt og støv belægnings.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionslokale, kølerum, frostrum, køleskabe, frostske og isterningsmaskine.

Følgende er konstateret:Der er huller i enkelte fliser i produktionslokale.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

**Virksomhed** Restaurant Limfjorden

**Adresse** Havnegade 18

**Postnr./By** 7900 Nykøbing M

**CVR-nr.** 25975103

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturen, varmholdelse, opvarmning og nedkølingskontrol siden sidste tilsyn.

Følgende er konstateret: Enkelte målinger for nedkøling er lavet under 65 C selvom virksomhedens egne procedurer siger 65 til 10 C indenfor 3 timer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: staniol, fryseposer og genanvendelse af fetaost plastbøtter. Vejledt konkret om at sikre sig at kontakmaterialer er egnet til det formål virksomheden bruger emballagen til.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

16-11-2018

Dato