

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Lærkereden ApS**

Adresse **Strandlystvej 9**

Postnr./By **4560 Vig**

CVR-nr. **18387891**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

20-08-2020



Tidligere kontrol

Dato	03-07-2018	
Dato	28-06-2017	
Dato	18-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl og frost, herunder temperatur samt adskillelse og afdækning, ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af tag-redskaber til større beholdere med mel, salt og sukker. Vejledt generelt om regler for sikring mod kontaminering, herunder vejledt om løsningsmulighed for anden opbevaring af tag-redskaber.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af køkken, herunder vandrette produktbærende overflader samt køle-/fryseinventar, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret skadedyrssikring af køkken, ingen anmærkninger. Vejledt om eventuel opsætning af insektnet i vindue ved kogeplader til sovser, hvis dette ønskes holdt åben for ventilerung.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Virksomheden har udpeget varmebehandling og nedkøling som kritiske kontrolpunkter, og fastsat en ugentlig frekvens for dokumentation af disse. Virksomheden har ikke ført dokumentation af udført egenkontrol på varmebehandling og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 10 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Lærkereden ApS**

Adresse **Strandlystvej 9**

Postnr./By **4560 Vig**

CVR-nr. **18387891**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling for indeværende år. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Vejledt om nedtagning af elitemærkat, hvis et sådant forefindes i virksomheden.

Andet: Kontrolleret sporbarhedsdokumentation for frossen torsk, ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-08-2020

Dato