

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Bakken**

v/Ann Beth Lindskou

Adresse Byrum Hovedgade 89

Postnr./By 9940 Læsø

CVR-nr. 27566812

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	

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

01-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	27-08-2019	
Dato	21-05-2019	
Dato	18-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er mulighed for at foretage hygiejnisk håndvask. Temperatur i frost rum og kølerum er tjekmålt - ok. Produkter opbevares tildækket på hylder. Tørvarelager her opbevares fødevare efter forskrifterne, vaskbare hylder, fri af gulv.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Det indskræpes, at varmebehandlede, nedkølede og

letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C.

Følgende er konstateret: 3 beholder med kaviar (200 gr), rejer i

lage (400 gr). Temperatur i køleskab blev målt til 13,2 C. temperatur i reje lagen blev målt til 11,3 C. Begge temperature

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Det indskræpes, at konsummælk og konsummælksprodukter skal opbevares ved højst 5 °C.

Følgende er konstateret: 1 l sødmælk, 1 L fløde, blev ligeledes opbevaret i ovennævnte køleskab

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ejer kontaktede elektriker, til at komme for at foretage fornyet indregulering.

*Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

2 timer

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed Restaurant Bakken

v/Ann Beth Linds kou

Adresse Byrum Hovedgade 89

Postnr./By 9940 Læsø

CVR-nr. 27566812

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken , tørvare lager. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for januar 2021 - d.d., der dokumenteres pr. måned, der er dokumenteret for Varemottagelse, opbevaring på køl og frost, varmebehandling og nedkøling. Der er foretaget årlig revision 5 juni 2021.

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

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-07-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift