

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Søborg**

Adresse **Nørregade 1**

Postnr./By **9480 Løkken**

CVR-nr. **32678556**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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

19-07-2023



Tidligere kontrol

Dato	30-05-2023	
Dato	07-12-2022	
Dato	05-11-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Køkken i stueplan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet.

Virksomhedens kok oplyser mundtligt, at der skiftes løbende ud ved buffeten, ca hver 2. time, og der kun anrettes på fade i mindre portioner og at rester af fødevaren ved buffet kasseres efter at det har været på buffet. Buffeten bliver styret via stopure som blev fremvist under tilsynet.

Kontrolleret anretning af nye fade til buffet i kølerum, herunder temperaturkontrol af kølerum. OK. Tilberedning af varme retter i køkken.

Pizzaafdeling på 1. sal

Kontrolleret hygiejnisk opbevaring af råvarer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret uden anmærkninger: Nedkøling af diverse pastaer og pastasaucer, samt cabonara i køleskab, beregnet til nedkøling. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret temperaturer i køleskabe, ingen anmærkninger.

Kontrolleret tilberedning af pizzaer, ingen anmærkninger.

Indskærpelse. Følgende er konstateret: Virksomhedens isterningemaskine i køkkenet fremstår med sorte

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 30 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 Søborg

Adresse Nørregade 1

Postnr./By 9480 Løkken

CVR-nr. 32678556

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

skimmellignende belægninger. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi gør den ren med det samme.

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

Billede dokumentation er taget

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I virksomhedens kølerum fremstår blæseren med tykt lag skimmellignende vækst, samt enkelte steder på loftet og væggene fremstår med fedtpletter, ved døråbningen ind til fryseren fremstår gulvet med indtørrede og klistrede produktrester af ældre dato. Virksomhedens skraldestativ i rummet tættest på kølerum, fremstår med sorte belægninger af ældre dato, og op langs væggen fremstår ledningeskjuler med produktrester af ældre dato. Håndklædeholderen til engangspapir fremstår med sorte belægninger.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det ville ikke se sådan ud hvis i kom kl 10 i formiddags.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. billede dokumentation er taget

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for virksomhedens håndtering af buffet. Virksomheden har udpeget buffethåndtering som en GAG, og skal dokumentare periodevis. Virksomheden oplyser, at de skal dokumentere på med fast frekvens på ugentlig plan. Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden skal dokumenteret følgende på et ugentlig plan: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning/nedkøling, genopvarmning der er ikke dokumentation fra sidste tilsyn til dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Får en sms om at det skal udfyldes, og det er gjort.

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

Fødevarestyrelsen

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

19-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Søborg**

Adresse **Nørregade 1**

Postnr./By **9480 Løkken**

CVR-nr. **32678556**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

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

Mærkning og information: Kontrolleret anprisning på menukort:

Følgende er konstateret: Virksomheden anpriser med kaviar på menukort til retter som bl.a. stjernesud, æg med maoynaise og kaviar. Der blev kun konstateret opbevaring af kaviar i kølerum .

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for anprisning.

Fødevarestyrelsen

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

19-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk