

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Lyst**

Adresse **Havneøen 1**

Postnr./By **7100 Vejle**

CVR-nr. **40118071**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato	
17-05-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 19-10-2022	
Dato 26-02-2020	
Dato 27-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Håndvask er forsynet med faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Set produktion. Opbevaring af fødevarer på køl og frost i køkken samt på lager, herunder adskillelse, emballering og temperaturer. Virksomheden har redegjort for nedkøling af fødevarer. Vejledt konkret om at nedkøling af fødevarer kan afvente til fødevarer er 65 grader.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af isterningsmaskine i barområde, køleskuffer, køleskabe, fryserne, reoler med tørvarer samt bordplader i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af fødevarer samt nedkøling af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for udført egenkontrol i 2024 - overblik og gennemførte kontroller samt stikprøver på nedkøling og opbevaringstemperaturer.

Konkret vejledt om temperaturkrav for køleskab hvor der opbevares fersk fisk tilrettes til 2 grader. Virksomheden opbevarer fisk på is og køleskabet er indstillet til 2 grader.

Fødevarestyrelsen

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 fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Lyst**

Adresse Havneøen 1

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 40118071

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

17-05-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift