

Kontrolrapport

Virksomhed **Hyttefadet**

Adresse **Nyhavn 25**

Postnr./By **1051 København K**

CVR-nr. **18408171**

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

16-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	23-04-2018	
Dato	20-11-2017	
Dato	23-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af forekomst af akrylamid ved fremstilling af pommes frites og fiskefilet. Der skiftes fritureolie hyppigt, typisk dagligt for olie til pommes frites og hver 2.-3. dag til olie til fiskefilet.

Følgende er konstateret: fra opvaskebruser kan der ske sprøjt fra snavset service til tallerkner/skærebædder og fødevarer under håndtering. Der er ca. 25 cm fra opvaskevask til produktionsområde.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om begrænsning af kontaminering ved opvaskeområde samt ved håndtørring. Ydet konkret vejledning om løsningsmulighed med afskærmning og tidsmæssig adskillelse af produktion og opvask. Kontrolleret uden anmærkninger: temperatur og tildækning af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvask i køkken.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Hyttefadet**

Adresse **Nyhavn 25**

Postnr./By **1051 København K**

CVR-nr. **18408171**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

konstateret: i isterningmaskiner fremstår kanter med snavs og fedtede belægninger. I køleskabe i bar ses ansamlinger af formodet skimmel på gummiliter og køleskuffer. På lager ses ansamlinger af snavs og formodet skimmel på hylder og hyldeknægte. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det gør vi rent med det samme. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: under inventar i køkken ses ansamlinger af fedt, madrester og snavs. Vindueskarm fremstår med sorte ansamlinger af snavs. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det gør vi rent med det samme. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Ydet konkret vejledning om regler for vedligehold af overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens risikoanalyse for dannelse af procesforureningen akrylamid og PAH ved fremstilling af pommes frites.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning, nedkøling og varmeholdelse for indeværende år. Ydet konkret vejledning om målinger på forskellige typer fødevarer, der bliver hovedsageligt målt nedkøling på fisk.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Kemiske forureninger: Ydet konkret vejledning om temperaturindstilling af friture. Fødevarestyrelsen anbefaler højest 175 grader C. Virksomhedens friture stod ved tilsynet på 190 grader C.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om akrylamid. Gennemgået farveskema på fvst.dk.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

16-10-2019

Dato