

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Pilekælder**

Adresse Pilestræde 48, kld

Postnr./By 1112 København K

CVR-nr. 34971757

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

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

Denne kontrol, dato

18-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	23-01-2018	
Dato	04-05-2017	
Dato	28-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set funktionelt termometer. Der er under kontrolbesøget ingen produkter, der er under nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling og dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling fra maj 2021 til 16.6.2021. Konkret vejledt om korrekt nedskrivning.

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser de opvarmer ribbensteg, frikadeller, leverpostej med mere til over 75 grader.

Herefter bliver det sat på bordet i køkkenet så længe som muligt indtil det er kølet helt af, gerne 2-3 timer eller mere.

Herefter stilles det på køl eller i fryser. I virksomhedens egenkontrol program er proceduren, at der skal køles ned hurtigst muligt fra 65 grader til 10 grader på maksimum 3 timer. Det er fødevarestyrelsens vurdering at virksomheden ikke følger denne procedure om hurtigst muligt, når de køler ned på bordet i køkkenet i flere timer. Her vil der typisk være



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Restaurant Pilekælder

Adresse Pilestræde 48, kld

Postnr./By 1112 København K

CVR-nr. 34971757

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

en temperatur på omkring 20-25 grader, og produktet kommer dermed ikke ned under 10 grader hurtigst muligt. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi satte det ikke på køl med det samme, da vi vurderede det ville gå ud over temperaturen på de andre varer i køleskabet. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.
Konkret vejledt om muligheder for nedkølingsprocedure.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

18-06-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk