

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Uformel**

Adresse **Studivestgade 69**

Postnr./By **1455 København K**

CVR-nr. **35807934**

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

| 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

**05-11-2021**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 29-03-2019 |  |
| Dato | 14-02-2019 |  |
| Dato | 05-10-2018 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn i forbindelse med anmeldelse fra virksomheden.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrol efter virksomhedens anmeldelse.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for hygiejnisk produktionsflow og adskillelse af produktion af oksetatar, dådyrtilberedning, rå tuntern (hamichi), fermenteret aspargessauce. Ingen anmærkninger. Også gennemgået tilberedning i privat hjem uden anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer som kød og fisk på køl.

Kontrolleret sygdom og procedure blandt køkkenpersonale. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr: produktionslokaler, kølerum og udstyr. Udstyr som blender, knive, og kødhakker og bordoverflader gennemgået for rengøring og desinfektion og virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet og hvor ofte de desinficerer i to adskilte arbejdsgange.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning,



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

## Virksomhed Restaurant Uformel

Adresse      Studiestræde 69

Postnr./By 1455 København K

CVR-nr. 35807934

## side 2 af 2

nedkøling, pH-måling samt risikoanalyse for fermentering, tatar håndtering og risikoanalyse for opvarmning med beskrevet undtagelse af hele kødstykker Vejledt om regler om risikoanalyse for håndtering af rosastegte kødstykker og vejledt om regler om oplysning til kunden på f.eks. menukort.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed i form af indsendelse af faktura på følgende fødevarer: fersk oksekød og dådyr kød. Oplyst om fiskeleverandør. Ingen anmærkninger. Kontrolleret menukort og virksomheden har rosastegt dådyr beskrevet i menukortet fra dags dato. Virksomheden har først tilføjet rosastegt efter vejledning med FVST.

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

Udtaget 3 prøver til mikrobiologisk analyse.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

05-11-2021

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift