

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Christians Minde**

Adresse Brogade 7

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 25802004

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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	
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

25-05-2022



Tidligere kontrol

Dato 01-06-2021	
Dato 15-05-2019	
Dato 20-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Det indskræpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C.

Følgende er konstateret: i køleskab blev opbevaret 3 plastikspande med henholdsvis: bearnaise, brun -og sur/sød sauce, kernetemåteratur blev målt, med kalibreret indstikstermometer, til: bearnaise: 20, 4°C, brun sauce: 17 °C og sur/sødsauce: 18°C. Det oplyses at spandene med saucer har stået på bordet, under frokost anretning og er efterfølgende sat tilbage på køl.

Der står en spand med kogt andekød i tern på bordet, kernetemperatur: 20°C og omgivelsestemperatur i køkken er målt til 23°C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi har haft travl under frokost-rykket og har ikke fået sat tingene på køl.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt konkret om opbevaring af fødevarer med temperaturkrav og drøftet løsningsmuligheder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask, målt køletemperaturer i køleskabe og adskillelse imellem fødevarer.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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 Christians Minde

Adresse Brogade 7

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 25802004

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Bøtte med kogt æg og rejer til smørrebrødsproduktion står på bordet, grundet frokost-anretning og har en temperatur på 12 °C, det oplyses at varene kasseres indenfor 3. timer.

Følgende er konstateret: Gastrobakke med 5 kg. kyllingbryst er lagt til optøning i stativ under ovn. Der måles en temperatur på nogle kødstykker på over 5 °C og nogle er fortsat frosne, virksomheden kassere alle kyllingestykker. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for optøning og at denne proces ikke bør temperaturbelaste produktet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring via tætsluttende vinduer i kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling, for 2022.

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

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

Fødevarestyrelsen

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

25-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift