

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Terra Restaurant**

Adresse Ryesgade 65A

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 37353469

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

29-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 08-11-2019	
Dato 26-09-2018	
Dato 01-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand. Følgende er konstateret: virksomheden har 1 håndvask, der ikke er tilsluttet varmt vand. Denne er placeret yderst uhensigtsmæssigt, da den forefindes et i mindre hjørne, bag et køleskab. Det vurderes at denne håndvask ikke er hensigtsmæssigt placeret, da det er et mindre, smalt køkken med 3 køkkenmedarbejdere, der skal passere opvaskeområde, produktionsområde og hen bag et køleskab for at vaske hænder. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi ser på en løsning. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Det indskræpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer. Følgende er konstateret: der er kun 1 dør fra toiletområde ud mod område, hvor der opbevares vine og en mindre trappe, hvor produktionskøkkenet er. Der er ca. 20 cm fra døren ud mod

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 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 **Terra Restaurant**

Adresse Ryegade 65A

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 37353469

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

hylde med vin og ca. 3 meter op til køkkenet. Der opbevares yderligere rene viskestykker i toiletrummet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger vi smider viskestykkerne til vask og finder på en løsning med en dør. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret: virksomhedens risikoanalyse er ikke tilpasset aktiviteter som fermentering og indfrysning af fersk fisk. Virksomheden benytter Fødevarestyrelsens blanketter. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi tilrettet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens gode arbejdsgange for allergener.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden informerer på hjemmeside med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Virksomheden har yderst begrænset med gæster, der ikke booker gennem hjemmeside. Der er gennemgået producenter, der sikrer, at gæsten kan få tilpasset sit kostbehov, der er gennemgået for bl.a. selleri, sesam og sulfitter. Virksomheden oplyser at de kontakter gæster, for at sikre sig, at der kan tilpasses en menu til gæsten.

Andet: Kontrolleret sporbarhed på havtaskshale, i form af følgeseddel. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

29-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk