

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	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

30-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 29-07-2022



Dato 25-05-2022

Hygiejne: Håndtering af fødevarer



Dato 01-06-2021



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: placering af fødevarer i køkken og i to lagerrum med køle/frost opbevaring, gennemgået nedkølingsmetoder og målt på nedkølet kogte ris, adskillelse imellem fødevaregrupper, gennemgået opbevaring og løbene temperaturkontrol af eks. rejer ved opbevaring i smørrebrøds-bord og faciliteter til hygiejnisk håndvask. Følgende er konstateret: under ovn opbevares gastrobakke med to poser kyllingsbryst filet, disse ligger til optøning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da temperaturen kun er let forhøjet.

Vejledt generelt om regler for optøningsmetoder.

Vejledt om regler for opbevaring af hel frugt og grønt er uden temperaturkrav.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken med overflader, isterningmaskine og køleenheder, to lagerlokaler med køle/frost enheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af yderdøre på to lager lokaler. Vejledt konkret om sikring af yderdøre evt. hjælp af fejeliste nederst på døre eller lign.

Fødevarestyrelsen

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

56 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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for optøning af fødevarer, her beskrives det at fødevarer optøs på køl.

Kontrolleret dokumentation for udført kontrol i emnerne: køleopbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling, fra maj 2022 til dags dato.

Vejledt konkret om eksempel på opdateret risikoanalyse kan findes på www.fvst.dk

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

30-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk