

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Formel B**

Adresse **Vesterbrogade 182**

Postnr./By **1800 Frederiksberg C**

CVR-nr. **26984254**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

09-12-2022



Tidligere kontrol

Dato	10-06-2022	
Dato	01-02-2022	
Dato	29-10-2021	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Varmebehandling/genopvarmning af fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser at

gråandebryster steges af, hvorefter de tilberedes i dampovn ved en ovntemperatur på 54 grader C i 45 minutter, herefter bryststykkerne kortvarigt steges af på skindsiden. Der fandtes ingen dokumentation for sikker opvarmning af produktet i virksomheden egenkontrol.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil sørge for, at produktet er opvarmet sikkert inden servering. Det oplyses yderligere, at gæsterne oplyses mundtligt af tjener, om mulighed for gennemstegning af kød inden servering.

Vejledt om, at varmebehandling og genopvarmning af fødevarer skal foretages ved en sådan kombination af tid og temperatur, at fødevarerne er sikre. Virksomheden skal dokumentere, at den anvendte metode til varmebehandling og genopvarmning opfylder dette krav, med mindre fødevarerne opvarmes eller genopvarmes til mindst 75 °C i hele fødevarerne. Der er vejledt om sygdomsfremkaldende bakterier ved utilstrækkelig varmebehandling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af gulve, vægge, borde og inventar i lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer. Ingen

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 30 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 Formel B**

Adresse Vesterbrogade 182

Postnr./By 1800 Frederiksberg C

CVR-nr. 26984254

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og processtrin for sikker opvarmning uden anmærkninger: Ifølge virksomhedens egenkontrolprogram, skal alle varme retter varmebehandles, så de opnår en temperatur på på +75 grader C. Ved tilberedning ved lavere temperaturer end ovenstående, skal der foreligge dokumentation for, at dette ikke udgør en sundhedsrisiko. SiTTi beregner kan anvendes til at planlægge og dokumentere sikker varm tilberedning af diverse fødevarer. Fødevarer kan tilberedes sikkert, hvis man bruger den rigtige kombination af tid og temperatur. Husk at gemme dokumentationen fra SiTTi om varmebehandlingen er sikker.

Fødevarestyrelsen

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

09-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk