

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fyrtøjet Nyhavn ApS**

Adresse **Nyhavn 11**

Postnr./By **1051 København K**

CVR-nr. **36417137**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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

18-12-2023



Tidligere kontrol

Dato 15-11-2023	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 23-05-2022	
Dato 02-08-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring af fødevarer.

Det indskræpes, at hakkebøffer maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: 4 pakker x 2,4 kg hakkebøffer opbevares ved rumtemperatur på 20,8 grader. Virksomheden oplyser de er modtaget ca. kl 9 dags dato af leverandør, der normalt sætter varen på køl for dem. Medarbejder er mødt ind kl 10, men er ikke gået igang med at sætte kølevarer på plads efter modtagelse, da Fødevarestyrelsen ankommer kl 10.50.

Ved indstikstermometer måles temperatur til mellem 7,3 og 11,5 grader alt efter hvilken pakke hakkebøffer, der måles på.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Leverandøren sætter normalt varen ind på køl - vi ringer til dem og vi kasserer hakkebøfferne.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken med inventar, opvaskemaskiner. Køleskabe i barområde samt lager. Isterningemaskine - vejledt konkret om yderligere rengøringsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

Fødevarestyrelsen

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

1 time 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 **Fyrtøjet Nyhavn ApS**

Adresse **Nyhavn 11**

Postnr./By **1051 København K**

CVR-nr. **36417137**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: I virksomhedens skriftlige procedure for varemodtagelse står der at fødevarer der modtages, skal have kontrolleret leveringstemperatur hver gang. Virksomheden har en aftale med leverandør om at sætte varerne på plads på køl for dem. Dermed måler virksomheden ikke temperaturen ved varelevering. Dags dato er varerne ikke sat på plads af leverandøren og medarbejder oplyser at der ikke er målt temperatur på varerne der er modtaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi taler med leverandøren.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Virksomheden har en pose liggende i en gastrobakke på gulvet. I posen er der 2,5 kg optøet kylling. Medarbejder oplyser at det er taget ud i går aften og har ligget til optøning ved rumtemperatur hele natten, så det kunne bruges i dag. Ifølge virksomheden egenkontrolprocedurer skal optøning af fødevarer ske på køl.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi informerer alle medarbejderne om regler for optøning af fødevarer.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse og opbevaring.

Fødevarestyrelsen

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

18-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk