

Kontrolrapport



Virksomhed **Bøf & Ost**

Adresse Gråbrødretorv 13

Postnr./By 1154 København K

CVR-nr. 26119243

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-06-2018



Tidligere kontrol

Dato 04-05-2017	
Dato 11-08-2016	
Dato 18-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af produktionsområde, og driftsinventar. Yderligere kontrolleret affaldshåndtering i gårdområde. Ingen anmærkninger.

Ovn i produktionsområde var hævet fra bordplade med mursten, og enkelte steder på vægge fandtes områder med afskallet maling. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om vedligeholdelse af lokaler hvor der tilvirkes og opbevares fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling for perioden primo marts 2018 frem til d.d. Der fandtes ingen dokumentation for nedkøling i maj måned. Vejledt konkret om dokumentationsfrekvens.

Ifølge virksomhedens egenkontrolprocedurer, bliver bl.a. rødvinsauce og Provence sauce varmholdt ved en temperatur over 65 grader C, hvor bearnaisesauce iflg.

Kontrolrapport

Virksomhed **Bøf & Ost**

Adresse Gråbrødretorv 13

Postnr./By 1154 København K

CVR-nr. 26119243

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrolprogram skulle udskiftes hver tredje time. Ved stikprøvevis måling med indstikstermometer i rødvinsauce, blev temperaturen målt til 56,4 grader C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Der fandtes meget små portioner af sauce. Vejledt konkret om at overholde de procedurer som er beskrevet i egenkontrolprogrammet.

Ifølge virksomhedens elektroniske egenkontrolprogram, kommer der kun beskrivelse med, at indfrysning af fersk fisk indfryses ved -20 grade C, i 24 timer, ved månedlig kontrol af indfrysning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om dokumentation med tid/dato for indfrysning, herunder regler for at indfrysning på 24 timer skal forgå fra fisken er gennemfrossen.