

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Uformel**

Adresse **Studiestræde 69**

Postnr./By **1455 København K**

CVR-nr. **35807934**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
14-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 06-02-2018	
Dato 26-09-2017	
Dato 22-09-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn i forbindelse med sygdoms anmeldelse

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg fremsendt 60.000. Følgende er konstateret: Virksomheden har modtaget henvendelser omkring sygdom blandt 4 selskaber, som har spist henholdsvis torsdag-lørdag den 9/8 til 11/8 2018. Der er p.t 25 syge heraf et selskab på 14 personer, som har spist torsdag aften. De forskellige selskaber bliver syge ca. 24-36 timer efter indtagelse af 4-5 retters menuer med symptomer såsom opkast, diarré, kvalme og mavesmerter. Gennemgået tilberedningsprocedure for de enkelte retter i menuerne med virksomheden. Der er serveret saltet tatar i alle de sygdomsramte retter, som er genganger for alle de sygdomsramte. Virksomheden meddeler, at en køkkenmedarbejder er gået syg hjem onsdag aften, da han fik det dårligt. Medarbejderen kommer tilbage til arbejde lørdag morgen. Medarbejderen har saltet kød til tatar om onsdagen, bagt brød og rensset urter. Der er mistanke til norovirus smittet til maden/tataren. Kontrolleret virksomhedens procedure for personlig hygiejne. Følgende er konstateret: Virksomheden har haft en syg medarbejder, som er gået hjem, men er kommet igen lørdag efter sygdomsforløb. Der er ikke taget stilling til madproduktionen og håndtering af det spiseklare mad, medarbejderen har lavet og, om medarbejder har været rask i

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Uformel**

Adresse Studiestræde 69

Postnr./By 1455 København K

CVR-nr. 35807934

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

48 timer efter sygdom inden arbejde genoptages. Det oplyses at medarbejder bruger handsker i saltning af tatar og også håndtering af andre spiseklare fødevarer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil have mere fokus og nye hygieneprocedure. Virksomheden har efterfølgende meddelt Fødevarestyrelsen, at de har fremstillet hindbærsorbet onsdag den 8. august og mistænker at de ikke har kogt de frosne bær tilstrækkeligt. Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om virksomhedens dokumentation, og at klorin ikke umiddelbart anvendes som standard desinfektionsmiddel.

Udleveret papirer om personlig hygiejne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring og desinfektion af hele køkkenet og udstyr er foretaget mandag 13/8 efter konstatering af sygdom blandt gæster og medarbejder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrollet virksomhedens egenkontrolprogram for håndtering af tatar. Følgende er konstateret: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for salg af tatar. Ok. Virksomheden har dog ikke dokumentation fra leverandøren af okseinderlår kan bruges til tatar. Virksomheden har beskrevet i deres egenkontrolprocedure, at de skal have en erklæring fra leverandører. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har handlet i tre år med leverandøren, og vi får straks en erklæring fremover. Vurderet til en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt om at udvide egenkontrolprocedure for personlig hygiejne ved syge medarbejdere.

Mærkning og information: Modtaget og fremsent faktura for kød, østers og frosne hindbær serveret til menuerne. Ingen anmærkninger. Vejledt om at dokumentation for okseinderlår kan skrives på faktura af leverandøren.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

14-08-2018

Dato