

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bøf & Ost**

Adresse Gråbrødretorv 13

Postnr./By 1154 København K

CVR-nr. 26119243

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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

**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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
21-05-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	26-06-2018	
Dato	04-05-2017	
Dato	11-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at letfordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarede kød i opdelt køleenhed/kølesøjle ved en lufttemperatur på 10,6°C. Temperaturen målt i ca. 200g tatar blev målt til 11,2°C, i ca. 1 kg kalvekoteletter med ben til 10,9°C, i ca. i kg kalvekoteletter uden ben til 10,°C og i 1,6 kg nyretab til 10,9 °C. De resterende dele af køleenheden, hvor der bl.a. blev opbevaret skaldyr, blev målt uden bemærkninger. Virksomheden kasserede straks kødet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil kun anvende køleskabet til grøntsager indtil det er tilset af køleteknikker. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at forholdet indskærpes grundet omstændighederne.

Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i øvrige køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Der er vejledt generelt om opbevaring af fødevarer udefor køl.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktionsområde, herunder overflader. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bøf & Ost**

Adresse Gråbrødretorv 13

Postnr./By 1154 København K

CVR-nr. 26119243

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionsområde, herunder overflader. Ingen anmærkninger.

Enkelte kølebordslister fremstod knækkede. Forholdet vurderes under omstændighederne som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om vedligeholdelse af driftsinventar.

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 april 2019 frem til d.d. Virksomhedens produktion er i perioden januar 2019 frem til primo april, rykket op i virksomhedens andet køkken på 1. sal under Peder Oxe.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens cvr.nr. stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.