

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Shezan**

v/Butt

Adresse Viktoriagade 22

Postnr./By 1655 København V

CVR-nr. 25237706

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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

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

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

Denne kontrol, dato	
03-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 02-05-2018	
Dato 14-11-2017	
Dato 06-12-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Der er taget billeder af forholdene.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der nedlægges forbud mod markedsføring og brug af fødevarer fra kælderområde, hvor der opbevares en stor mængde ris, krydderier, dåsevarer og en fryser med fødevarer. Forbud fremsendt. Følgende er konstateret:

I lagerlokale i kælder er der massiv forekomst af rotte ekskrementer på gulv i lagerlokale og tilstødende lokaler, der er direkte adgang, da der er et gab på ca 4 cm under døren. I tilstødende lokale, der tilhører en bar, ses der ligeledes massiv forekomst af rotte ekskrementer.

I lagerlokalet ses der rotte ekskrementer umiddelbart under hylder, hvor der er fødevarer.

På gulvet ligger der ca. 1 kg ris, fra en pose, der er anbrudt.

Oven i risen ses der rotte ekskrementer. Der står 2 klapfælder og en mår-fælde.

Rotter har adgang til hele område, hvor der opbevares fødevarer.

Fødevestyrelsen vurderer, at der er risiko for fødevarerens sikkerheden, hvis forholdet fortsætter.

Forbuddet er gældende indtil Fødevestyrelsen har ophævet forbuddet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi bruger ikke

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Shezan**

v/Butt

Adresse Viktoriagade 22

Postnr./By 1655 København V

CVR-nr. 25237706

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kælderen de næste par dage, ind til rotten/rotterne er fanget.

Vejledt konkret om skadedyrssikring, skadedyrsbekæmpelse, destruktion af muligt kontaminerede fødevarer samt rengøring og desinfektion af fødevarer, lokaler, udstyr, fødevarekontaktmaterialer og inventar.

Bøde for manglende beskyttelse af fødevarer mod kontaminering fremsendt kr. 5.000.

Følgende er konstateret:

I lagerlokale i kælder er der massiv forekomst af rotte ekskrementer på gulv i lagerlokale og tilstødende lokaler, der er direkte adgang, da der er et gab på ca 4 cm under døren. I tilstødende lokale, der tilhører en bar, ses der ligeledes massiv forekomst af rotte ekskrementer.

I lagerlokalet ses der rotte ekskrementer umiddelbart under hylder, hvor der er fødevarer.

På gulvet ligger der ca. 1 kg ris, fra en pose, der er anbrudt. Oven i risen ses der rotte ekskrementer. Der står 2 klapfælder og en mår-fælde.

Rotter har adgang til hele område, hvor der opbevares fødevarer.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Der nedlægges forbud mod markedsføring produktion i virksomheden. Forbud fremendt. Følgende er konstateret:

i køkkenet ses ca. 15 levende kakerlakker og 15 døde kakerlakker.

Ved og under komfur ses tykke ansamlinger af gammelt fedt, lige som der ses fedtede belægninger på gulvet under komfur.

I disse fedtede belægninger ligger der døde kakerlakker.

I køkkenet produceres der fødevarer på arbejdsborde, ca. 15 cm fra det snavsede, fedtede område, hvor kanter, hjørner og flader fremstår vanskelige at rengøre, da komfuret ikke kan tages ud fra væggen. Under komfur ses dryp af fedt.

Fødevestyrelsen vurderer, at der er risiko for fødevarsikkerheden, hvis forholdet fortsætter.

Forbuddet er gældende indtil Fødevestyrelsen har ophævet forbuddet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi får dem bekæmpet og gør rent.

Vejledt konkret om skadedyrssikring, skadedyrsbekæmpelse, destruktion af muligt kontaminerede fødevarer samt rengøring og desinfektion af fødevarer, lokaler, udstyr, fødevarekontaktmaterialer og inventar.