

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Shezan**

v/Butt

Adresse Viktoriagade 22

Postnr./By 1655 København V

CVR-nr. 25237706

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	4
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 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	
<b>08-07-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-07-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 03-07-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 02-05-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: ejer oplyser at der nedkøles fødevarer på køkkenbordet på 3 timer. Det vurderes at der ikke kan ske en tilstrækkelig nedkøling på køkkenbordet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil nedkøle på en anden måde fremover.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Ydet konkret vejledning om procedurer for nedkøling.

Der er ved tilsynet ikke fulgt op på forbud af 3. juli 2019.

Der er ved tilsynet ikke fulgt op på bødeforlæg af 3. juli 2019.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden har planer for vedligehold af gulv inden for de næste 3 uger. Der er opsat nye fliser i køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Shezan**

v/Butt

Adresse Viktoriagade 22

Postnr./By 1655 København V

CVR-nr. 25237706

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: virksomhedens overfladetermometer virker ikke, da dette måler omkring 900 grader C på køkkenbordet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi tager et nyt i brug. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

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

Følgende er konstateret: virksomheden følger ikke egne egenkontrolprocedurer ved nedkøling. I virksomhedens egenkontrol er der beskrevet følgende procedurer for nedkøling: Nedkøling skal foregå i frostrum, kølerum eller frostskaab/køleskaab. Der kan anvendes blæstkøler til nedkøling af alle fødevarer." Iflg. virksomheden nedkøles der på køkkenbordet på 3 timer, hvorefter fødevarerne opbevares på køl.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi vil fremover følge egne procedurer.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport. Bødeforelæg på 2.000 kr fremsendt.

Følgende er konstateret: Kontrolrapport er ikke ophængt ved indgangspartiet, eller noget synligt sted i virksomheden. Seneste kontrolrapport lå bag disken.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: den hænger vi op.

Godkendelser m.v.: Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarerlovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Anmærkninger hos sådanne virksomheder med dårlig regelefterlevelse medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarestyrelsen

08-07-2019

Dato