

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Senorita**

v/Majid Kazemi Kozirash

Adresse Istedgade 49-51

Postnr./By 1650 København V

CVR-nr. 32971563

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>10-08-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 28-10-2019	
Dato 15-05-2019	
Dato 18-09-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Opbevaringstemperatur af letfordærlige fødevarer. Det indskræpes, at færdig tilberedt kylling i sovs maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: Køleskab med letfordærlige fødevarer hernunder færdig tilberedt kylling målt med luftføler til 10,4°C. 2 bøtter med ca. 10 kg kylling i sovs blev med indstikstermometer målt i centrum til 7,6°C og 8,6°C. Virksomheden kasserede det de berørte fødevarer under tilsynet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg smider det ud straks. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter. Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter. Følgende er konstateret: Virksomheden følger ikke deres procedurer for nedkøling af letfordærlige fødevarer, virksomheden oplyser at de nedkøler på køkken bordet. I virksomheden egenkontrolprogram står at nedkøling skal foregå hurtigst muligt. Virksomheden kunne på tilsynet ikke fremvise et funktionelt termometer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg finder på en løsning. Indskærpelse



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

