

Kontrolrapport



Virksomhed **STEAKHOUSE Skælskør ApS**

Adresse Pistolstræde 12

Postnr./By 4230 Skælskør

CVR-nr. 36199199

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
15-06-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 10-01-2018	
Dato 11-01-2017	
Dato 11-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaske faciliteter i køkken, opbevaringstemperatur på køl og frost, fødevarer adskillelse i køle Box. ingen anmærkninger. Der står et kebab spyd i kølerum som der, er stegt på. Virksomheden oplyser at leverandøren skal komme og hent det fordi det, fordi det ikke smage som det skal.

Følgende er konstateret: Virksomheden har sat nedkølet stegt kebab i vandbad uden først at have varmbehandlet det til 75 grader. Virksomheden tog det i en gryde og varmbehandlede det med det samme.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at varmbehandle det inden det sættes i vandbad.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Stiktermometer.

Følgende er konstateret: Stik termometeret virkede ikke og der er sidst gang målt temperatur med det den 5-6-2020, der dokumenteres temperatur hver 14 dag. Der blev sat nye batterier i under tilsynet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om der skal være et funktionelt termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **STEAKHOUSE Skælskør ApS**

Adresse Pistolstræde 12

Postnr./By 4230 Skælskør

CVR-nr. 36199199

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation fra august 2019 til 5-6- 2020 på varemottagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost, varmbehandling, nedkøling, varmholdelse, årlig revision fra januar 2019, ingen anmærkninger. Kontrolleret risikovurdering på fødevarer kontakt materiale. ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Stikprøvevis kontrolleret anprisning på skinke, bacon. ingen anmærkninger. Generelt vejledt om at når der skrives luft tørret skinke på menu kort skal det kunne dokumenteres, der anvendes Schwarzwald skinke som er mærket med beskyttet geografisk betegnelse.

Generelt vejledt om sporbarheds regler for et led frem og et tilbage også når der handles i detailbutikker.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter stemmer overens med registreringen.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarer kontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarer kontaktmaterialer er kontrolleret: Flamingo bakker, plast bølter, kebab Box.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-06-2020

Dato