

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Elverhøj**

Adresse Vordingborgvej 51

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 39260891

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	4
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-11-2021



Tidligere kontrol

Dato 13-10-2021	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 31-05-2021	
Dato 05-05-2021	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, herunder rindende varmt vand i håndvaske.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i de 3 køleskabe i køkken med komfur i restauranten samt kølerummet i baggården.

Fulgt op på anmeldelse uden anmærkninger. Der er anmeldt sygdom i et selskab på 4 personer som spiste pastaretter med bacon og kødstrimler efter take away lørdag d. 6. november 2021. Virksomheden oplyser at de har fået en henvendelse om sygdom for ca. 10 dage siden efter indtag af pastaret med rejer uden at henvende sig til FVST omkring det. Foto taget af restaurantens booking bog for bookinger lørdag d. 6/11-21 til aktiv casefinding. Gennemgået de mundtlige procedurer for produktion, nedkøling og opbevaring af varmebehandlede retter: carbonara og Penne Altopalato, samt pasta bolognese, se yderligere under lovgivningsområdet egenkontrol.

Virksomheden oplyser at disse sovser laves på bestilling, men at kødsovs, pasta og bacon produceres i forvejen samme dag,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Restaurant Elverhøj

Adresse Vordingborgvej 51

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 39260891

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

og kan bruges til og med næste dag. Det er oplyst af anden medarbejder at bacon stilles til afkøling på skrå så fedt kan løbe af, og der står det så på køkkenbordet til det er 3-4 grader hvilket tager ca. 30 minutter. Derefter lægges bacon i dyb skål, filmes og sættes på køl. Bacon tages ud på køkkenbordet når der bliver travlt, gerne fra 17.30 til 19.30. Rester derfra kasseres. Kødstrimler står på køl til bestilling, og steges derefter pr bestilling. Pasta koges ved midt på dagen, skylles under koldt rindende vand i vask der også bruges til opvask, men efter grundig rengøring og desinfektion. Sættes derefter på køl. Pasta står ude på køkkenbord mlm ca 17.30 og 19.30 hvor der er travlt. Foretaget aktiv casefinding blandt kundebookinger 6/11-21 uden bekræftelse af sygdomsudbrud.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for egenkontrollens gennemførelse. Bøde på 10.000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: Kontrolleret skriftlig dokumentation for opvarmning og nedkøling siden sidste kontrolbesøg 13/10-21. Der er dokumenteret nedkøling 3 gange i perioden, den ene gang tilstrækkelig nedkøling på 1 minut, og den anden gang tilstrækkelig nedkøling af kødsovs fra 78 grader på klokkeslættet 12.00. Der er kun en medarbejder der møder ind inden kl. 12 oplyser virksomheden, og denne person fortæller, at han foretager nedkøling af kødsovs ved stuetemperatur i ca. 4 timer inden han stiller på køl. Det er chefen som indtaster egenkontroldokumentationen, og ikke de personer som foretager nedkøling, herunder foretager temperaturmålinger. Fotodokumentation. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer. Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne. Følgende er konstateret: Virksomhedens mundtlige oplysninger om hvordan nedkøling foretages og måles, er ikke i overensstemmelse med de skriftlige procedurer for nedkøling. Det oplyses at nedkøling sker på køkkenbord i stuetemperatur til 3-4 grader inden det stilles på køl, hvilket ikke kan lade sig gøre, og proceduren er, at sikre at nedkøling sker fra 65 til 10 grader på maksimum 3 timer. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport. Følgende er konstateret: Virksomheden har to indgange. Den nyeste kontrolrapport hænger ved indgang til restauranten, men det er ikke den nyeste der hænger ved pizzeria indgangen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden oplyser, at der kun blev udleveret 1 kontrolrapport. Vejledt generelt om at virksomheden skal sikre at den nyeste hænger ved alle deres indgange, og at de selv må lave kopi



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-11-2021

Dato

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Elverhøj**

Adresse Vordingborgvej 51

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 39260891

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

af den udleverede kontrolrapport når der skal bruges 2.

Emballage m.v.: Kontrolleret: nedkøling af varm kødsovs. Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser, og fremviser, at kødsovsen hældes over i tomme plastbøtter hvor der står "salamayonaise" på og virksomheden har ikke dokumentation for at denne brug er sikker. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at genbrug af den slags bøtter kan ske med samme type fødevarer i, som fremgår af bøttens oprindelige mærkning, og at kødsovs er varm og fed, hvilket ikke er samme type som salatmayonaise eller tomatkechup.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-11-2021

Dato