

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Zafran**

Adresse Sønder Allé 6, ST

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 40436359

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	4
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-01-2023



Tidligere kontrol

Dato 17-11-2022	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 12-01-2022	
Dato 29-11-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der er ved dagens kontrol målt temperaturer med kalibreret indstikstermometer i varmebehandlede, nedkølede letfordærlige fødevarer opbevaret på køl, som er produceret for mere end fire timer siden, alle temperaturer er målt OK.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling fra +65 grader til under 10 grader indenfor 4 timer siden sidste kontrolbesøg til d.d.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Bødeforelæg fremsendt, 10.000kr. Følgende er konstateret: Virksomheden følger ikke egenkontrolprocedurer for nedkøling. Af virksomhedens egenkontrolprogram fremgår det, at virksomhedens procedure for nedkøling er, at varmebehandlede retter skal nedkøles fra +65 grader til under 10 grader indenfor 4 timer. Ved starten af dagens kontrol stod der hhv. en stor gryde med indisk kyllingegryderet samt, en stor gryde med en risret med grøntsager og kød på virksomhedens produktionsbord, og medarbejderne i køkkenet kunne ikke oplyse hvornår og ved hvilken temperatur nedkølingen var startet på de to retter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Zafran**

Adresse Sønder Allé 6, ST

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 40436359

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Medarbejderne oplyser, at retterne står til nedkøling på bordet og skal ind på køl, når temperaturen i retterne er 10 grader. I virksomhedens kølerum var der opbevaret flere varmebehandlede retter, som medarbejderne oplyser, er produceret indenfor halvanden time, og her kunne medarbejderne ligeledes ikke oplyse for tid og temperatur ved nedkølingens start. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det var jeg ikke klar over. Vejledt konkret om at følge virksomhedens fastsatte procedurer for nedkøling.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

06-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk