

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Tight**

Adresse Hyskenstræde 10

Postnr./By 1207 København K

CVR-nr. 39470063

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

21-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 04-01-2023	
Dato 09-11-2022	
Dato 14-09-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer i køleinventar, adskillelse af fødevarer under produktion samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Virksomheden opbevarede under tilsynet 9 kasser af 10-16 kg kanten og tykkam, og 4 flamenco kasser med iset fersk fisk i produktionsområde uden for køl. Det blev oplyst at kasserne var kommet nogle timer forinden, men at der ikke var plads i kølerum eller i øvrige køleinventar til fødevarerne.

Virksomhedens kølerum var fyldt op med fødevarer under tilsynet. Ferske fisk blev målt til en temperatur på under +2 grader C og kød til en temperatur på under +5 grader C.

Virksomheden optøede derudover 17 x ca. 1,5kg lammeulotter uden for køl, hvor temperaturen ligeledes blev målt til under +5 grader C.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om tilstrækkelig kølekapacitet til, at fødevarer kan holdes ved passende temperaturer.

Hygiejne: Rengøring: Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af fødevarer-arealer herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Væg under produktionsvask i anretterområde fandtes med

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Tight**

Adresse Hyskenstræde 10

Postnr./By 1207 København K

CVR-nr. 39470063

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fedtet belægning og spor af produktionsrester af ældre dato. Underste del under skuffer i barområde fandtes med mørk fedtet belægning spildt væske og indtørrede frugtrester efter drinksproduktion. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøringsfrekvens af svært tilgængelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af produktionsområde, opvaskeområde samt lager i kælder. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

21-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk