

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant 1733**

Adresse Nybrogade 14, kl

Postnr./By 1203 København K

CVR-nr. 34208166

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

06-07-2023



Tidligere kontrol

Dato 07-06-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 29-09-2020	
Dato 23-01-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg vedrørende nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Forholdet er ikke bragt i orden. Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Virksomheden nedkølede ca. 4 kg. fiskefrikadeller, ca. 7 kg stegt flæsk, en dyb gastrobakke med hønsfond samt en lav bakke med hønsefond af i alt ca. 10 Liter, uden for køl på køkkenbord og på stikvogn foran ophængt gulvfane. Alle fødevarer var produceret i virksomheden og var under nedkøling. Samtlige fødevaregrupper blev målt med indstiksføler til en temperatur mellem 26,5 grader C og 28,5 grader C. Hvilket stemte overens med lufttemperaturen målt med luftføler i køkkenet.

Virksomheden har siden sidste kontrolbesøg anskaffet minde blæsekøler, som var fyldt med 3 gastrobakker med kogt kylling. Virksomhedens køleskabe var overfyldte og kapacitet mæssigt var der ringe plads til, at alle fødevarer som var under nedkøling, kunne komme videre på køl efterfølgende.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi har haft meget travlt, men der er ikke noget der har stået ude i længere

Fødevarestyrelsen

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

1 time 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 1733

Adresse Nybrogade 14, kl

Postnr./By 1203 København K

CVR-nr. 34208166

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

end 2 timer. Vi har ikke haft tid til at tage kyllingerne ud af blæsekøleren, få den plukket og få den sat videre på køl. Det stegte flæsk skal opvarmes i aften inden anvendelse. Tilsynet blev foretaget fra kl.15.15.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Virksomheden nedkælede ca. 4 kg. fiskefrikadeller, ca. 7 kg stegt flæsk, en dyb gastrobakke med hønsefond samt en lav bakke med hønsefond af i alt ca. 10 Liter, uden for køl på køkkenbord og på stikvogn foran ophængt gulvfane. Alle fødevarer var produceret i virksomheden og var under nedkøling. Samtlige fødevaregrupper blev målt med indstiksføler til en temperatur mellem 26,5 grader C og 28,5 grader C. Hvilket stemte overens med lufttemperaturen målt med luftføler i køkkenet.

Virksomheden har siden sidste kontrolbesøg anskaffet minde blæsekøler, som var fyldt med 3 gastrobakker med kogt kylling målt til 0,2 grader C.

Ifølge virksomhedens egenkontrolprogram skal nedkøling af alle varmebehandlede fødevarer, der f.eks., skal gemmes til senere brug, hurtigst muligt køles ned til en temperatur, hvor de ikke er til sundhedsfare.

nedkølingen bør ske på en måde, hvor temperaturen i fødevaren falder fra 65°C til 10°C inden for højst 4 timer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi har haft meget travlt, men der er ikke noget der har stået ude i længere end 2 timer. Det stegte flæsk skal opvarmes i aften inden anvendelse. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling.

Fødevarestyrelsen

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

06-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk