

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Nordstjernen**

Blokhush ApS

Adresse Høkervej 1

Postnr./By 9492 Blokhush

CVR-nr. 41591625

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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 indskærper givet før 2022

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	
04-08-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 04-12-2020	
Dato 28-05-2020	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 17.08.2023.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg fremsendt 15.000 kr.

Følgende er konstateret: Opbevaringstemperatur i kølerum er målt over 10°C. Temperaturen i produkter er målt med indstikstermometer til:

Halv stålbakke med stegte pølser: 12°C. Halv skål med kartoffelsalat: 12°C. To stålbakker med kogte kartofler: 12°C.

Seks til otte kartonerede piskefløde: 12°C. Seks til otte stegte bøffer: 12,5°C. Et lille stålkar med brun sovs: 12,5°C.

Virksomheden har under tilsyn taget stilling til alle sine fødevarer i kølerum, således man har kasseret alle produkter, som kan udgøre en fødevarerisiko. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Dør til kølerum fremstod med rust og tyk belægning i bunden og skimmellignende belægninger på siden. Vægge i det varme køkken fremstod fedtet og med opsprøjt. Område omkring dobbeltvask (inklusive papir- og sæbe beholdere) havde belægninger af kalk og/eller produktrester.

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

