

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Tigt**

Adresse Hyskenstræde 10

Postnr./By 1207 København K

CVR-nr. 39470063

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
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.	2
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

28-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 21-04-2023	
Dato 04-01-2023	
Dato 09-11-2022	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg på 10.000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarede under tilsynet ca. 6 kg fersk havtaske i kølegrav, der med luftføler blev målt til en temperatur på 9,5°C, målt ca. 5 cm over bundlinje. Temperaturen i havtasken blev målt til en tempertur på mellem 5,8°C og 11,0°C. Derudover opbevarede virksomheden beholder med henholdsvis 8 kg og 2,6 kg fersk kulmule i kølebord, ved en målt lufttempertur på 4,9°C. Temperaturen i fisken blev henholdsvis målt til 3,6°C og 4,2°C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil sørge for at opbevare fersk fisk ved rette temperatur fremover.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktionsområde, herunder driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Gulv på lager til køleskabe, fustager og flasker fremstod snavset med ophobning af stillestående snavset vand i hjørne. Væg under produktionsbord, samt søjle i koldt område, fremstod med produktionsspor af ældre dato.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøringsfrekvens.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

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 Tight**

Adresse Hyskenstræde 10

Postnr./By 1207 København K

CVR-nr. 39470063

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden tilberedte under tilsynet kalveculotte i Sauce-vide kar ved en temperatur på 53°C. Det blev oplyst af virksomheden, at kalveculotterne blev lagt i sous Vide kar kl.12.00 ved 63°C frem til kl. 15.30, hvor temperaturen blev skruet ned til 53°C hvor culotterne blev opbevaret under service frem til kl.ca. 20.00-21.00. Virksomheden kunne ikke fremvise en risikoanalyse på Sous vide behandling i deres egenkontrolprogram.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil få lavet en risikoanalyse af vores elektronisk udbydder af egenkontrol. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Emballage m.v.: Kontrolleret anvendelse af fødevarekontaktmaterialer.

Det indskræpes, at fødevarekontaktmaterialer ikke må anvendes, hvis de ikke opfylder de generelle krav om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer. Fødevarekontaktmaterialer må kun anvendes til de formål, hvortil de er tilsigtet.

Følgende er konstateret: Virksomheden tilberedte under tilsynet kalveculotte i vacuumposer i Sauce-videkar ved en temperatur på 53°C. Det blev oplyst af virksomheden, at kalveculotterne blev lagt i sous Vide kar kl.12.00 ved 63°C frem til kl. 15.30, hvor temperaturen blev skruet ned til 53°C hvor culotterne blev opbevaret under service frem til kl.ca. 20.00-21.00. Ifølge datainformation på vacuumposer til Saus Videbehandlingen, fremgik det at poserne max måtte anvendes ved en temperatur på 40°C - 70°C i max 2 timer. Der er optaget fotos af datainformation på vacuumposer til Saus Videbehandlingen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil bestille andre vacuumposer der kan holde til tid og temperatur. Indskræpelsen medfører to gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Fødevarestyrelsen

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

28-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift