

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Seniorita**

v/Majid Kazemi Kozirash

Adresse Istedgade 49-51

Postnr./By 1650 København V

CVR-nr. 32971563

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	2
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

05-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 31-08-2023	
Dato 02-08-2023	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 31-05-2023	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden fået udleveret

retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, adskillelse af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

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: i køleskab, der måles til 2,2 grader C med luftføler over ca. 5 minutter, står der ca. 40 liter kødsovs i 4 stks 10 liters gastrobakker. Kødsovsen er færdigproduceret dagen før, ca. kl. 16. Ved tilsynet, 21 timer efter endt produktion, måles kødsovsen til mellem 10,5 grader C og 11,3 grader C. Det vurderes, at der er sket en meget utilstrækkelig nedkøling af kødsovsen. Virksomheden oplyser at kødsovsen sættes i flade gastrobakker på køkkenbordet i omkring 2 timer, hvorefter det hældes i 10 liters gastrobakker og sættes i køleskab, her måles temperaturen til omkring 40 grader, efter de 2 timer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi styr på.

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Seniorita**

v/Majid Kazemi Kozirash

Adresse Istedgade 49-51

Postnr./By 1650 København V

CVR-nr. 32971563

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Ydet konkret vejledning om løsningsmuligheder for effektiv nedkøling, herunder mulighed for at nedkøle i mindre portioner, fordele beholderne i køleskabet og ligge fryseelementer mellem beholderne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken, lager samt udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning samt varmholdelse og nedkøling.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret temperatur for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning samt varmholdelse og nedkøling siden 10. august 2023, virksomhedens frekvens er hver 15. dag. Virksomheden modtager og opbevarer kølepligtige fødevarer samt opvarmer varmholder og nedkøler letfordærlige fødevarer. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter. Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har i køleskab nedkølet 40 liter fordelt i 5 ltr. cantiner færdigproduceret kødssovs, virksomheden oplyser at kødsovsen er produceret for ca 16 timer siden. Køleskabets rumtemperatur blev med kalibreret luftføler målt til 2°C. Centrums temperaturen i oksekødsovsen blev med kalibreret indstikstermometer målt til 11,2°C. Det er Fødevarestyrelsens vurdering at nedkølingen ikke er foregået efter procedurer foreskrevet i virksomhedens eget egenkontrolprogram. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport. Det indskræpes, at

Fødevarestyrelsen

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

05-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Seniorita**

v/Majid Kazemi Kozirash

Adresse Istedgade 49-51

Postnr./By 1650 København V

CVR-nr. 32971563

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

kontrolrapporten kontrolrapporten, umiddelbart efter at virksomheden har modtaget dette, skal ophænges ved indgangspartiet til virksomheden. Kontrolrapporten skal placeres således, at det til stadighed er let synligt og læsbart for forbrugerne, inden disse betræder virksomhedens forretningsområde. Følgende er konstateret:

Kontrolrapporten er ikke ophængt korrekt og er dermed ikke let synligt og læsbart for forbrugerne, kontrolrapport hænger i sidevindue, bag en stol, således at denne er vanskelig at læse i sin helhed.

Virksomheden blev vejledt om forholdet på sidste kontrolbesøg. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg hænger den længere op. Indskærpelse medfører gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jvf. CVR virk.dk

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarelovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Fødevarestyrelsen

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

05-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk