

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Palace Garden**

Adresse Grantoftestrase 11

Postnr./By 2750 Ballerup

CVR-nr. 37396958

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

11-04-2024



Tidligere kontrol

Dato 09-11-2023	
Dato 08-09-2023	
Dato 16-08-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring. Opbevaring og adskillelse af fødevarer i køkken og lager, samt i serveringsområde. Procedurer ved tilberedning af kød ved barbecueområdet, herunder brug af udstyr til rå og spiseklare fødevarer. Virksomhedens procedurer for håndtering af servering ved buffet.

Kontrolleret: Temperaturer i kølerum.

Det indskræpes, at fersk fjerkrækød maksimalt må opbevares ved 5°C.

Følgende er konstateret: I virksomhedens kølerum opbevares der, udover grøntsager, cremefraiche, og mayonnaise-salat, ca. 100g tyndtskåret kylling, målt, med kalibreret luftfølertermometer, til 13,1°C (+/-0,1°C). Virksomheden oplyser, at kyllingen ikke er brugt til produktion endnu og smed den straks ud.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi bruger vores andre køleskabe indtil kølerummet virker igen. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

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 **Palace Garden**

Adresse Grantoftestrase 11

Postnr./By 2750 Ballerup

CVR-nr. 37396958

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Serveringsområde, tilvirkningsområde med tilberedning af sushi, samt køkken og kølerum, herunder produktbærende flader, udstyr der kommer i berøring med emballerede og uemballerede fødevarer, køle- og frysefaciliteter, emfang, friture, samt hylder til opbevaring af fødevarekontaktmaterialer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost, samt opvarmning og nedkøling for indeværende år.

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har udpeget opbevaring af kølekrævende fødevarer ved buffetservering, som et kritisk kontrolpunkt, og har beskrevet, at den kritiske grænse overvåges ved at notere tiden på papir.

Virksomheden har ved tilsynets start fødevarer stående på buffeten, herunder sushi, som står ved mellem 17 °C og 20°C. Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation på hvornår sushien er produceret eller hvornår den skal fjernes fra buffeten igen. Virksomheden oplyser, at de bruger et stopur til at styre processen. Virksomheden fremviser et stopur, som er placeret ved medarbejder i tilvirkningskøkken, hvor der produceres sushi, men dette er ikke sat i gang. Virksomheden oplyser, at produktion af sushien er påbegyndt 1 time inden det bliver sat på buffeten og at det har stået på buffeten i en time. Der bliver straks sat et stopur i gang på én time.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil ændre vores procedurer og indkøbe p-skiver til styring af vores buffet.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

11-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk