

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Vie**

Adresse Århusgade 128E

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 44690764

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	3
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

24-10-2024



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning. Det indskærpes, 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 kølerum står der 2 kondi bølter med ca. 8 liter hummer bisque, der måles til 10,6 grader C med indstikstermometer. Kølerummet måles til 2,6 grader C med luftføler. Bisquen er produceret dagen før omkring kl. 17. Tilsynet finder sted fra kl. 10. Der er dermed tale om en nedkøling på op mod 15 timer.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Restaurant Vie**

Adresse Århusgade 128E

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 44690764

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi vil fremover køle ned på anden måde.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Påbud om kassation fremsendt.

Følgende er konstateret: i kølerum står der 2 kondi bøtter med ca. 8 liter hummer bisque, der måles til 10,6 grader C med indstikstermometer. Kølerummet måles til 2,6 grader C med luftføler. Bisquen er produceret dagen før omkring kl. 17. Tilsynet finder sted fra kl. 10. Der er dermed tale om en nedkøling på op mod 15 timer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi smider den ud.

Følgende er konstateret: dør ved toilet samt dør ved forrum ved toilet stod begge åbne ud mod gang, hvor der står 1 fryser, 1 køleskab og 1 kølerum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om løsningsmuligheder fx for opsætning af dørpumper.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvaske. Drøftet mulighed for opsætning af dispenser med håndsæbe og aftøringspapir ved opvaskevask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: opvaskeafsnit med opvaskemaskiner, vask, emfang. Grovkøkken med arbejdsborde og reoler.

Produktionsområde med arbejdsborde, køleenheder, emfang, komfur, friture. Lager med kølerum, køleskab, fryser og tørvareopbevaring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Ydet konkret vejledning om stand af lokaler, inventar, døre o.l.

Gennemgået regler for lofter i fødevarelokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprocedurer for virksomhedens aktiviteter.

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, kølekontrol, opvarmning og nedkøling siden opstart.

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Fødevestyrelsen

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

24-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Vie**

Adresse Århusgade 128E

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 44690764

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

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

Følgende er konstateret: i kølerum står der 2 kondi bøtter med ca. 8 liter hummer bisque, der måles til 10,6 grader C. Kølerummet måles til 2,6 grader C med luftføler. Virksomhedens egenkontrolprocedurer foreskiver at 'nedkøling af varmebehandlet mad skal foregå så hurtigt, som muligt. Ved hver nedkøling skal det sikres, at temperaturen falder fra 65 grader C til maks. 10 grader C på maks. 4 timer.'

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi styr på.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer, iflg. cvr.dk.

Emballage m.v.: Ydet konkret vejledning om regler for fødevarekontaktmaterialer, herunder sporbarhed og datablad.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

24-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift