Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Toftlund Steakhouse**

Adresse Østergade 10
Postnr./By 6520 Toftlund
CVR-nr. 35338063

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Denne kontrol, dato **10-07-2025** 😐

Tidligere kontrol

Dato 03-04-2024	☺
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set mulighed for hygiejnisk håndvask med varmt og koldt vand samt aftørringspapir. Virksomheden er konkret vejledt om ikke at anvende viskestykker til aftørring af hænder.

Set opbevaringstemperatur i køleskabe indeholdende fødevarer med temperaturopbevaringskrav. Fødevarer der opbevares i Saladette har virksomheden forklaret opbevares efter 3 timers rettesnoren.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Køleskab 1 fremstår beskidt ved ribber i side. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Dokumentation af udført egenkontrol.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ved dokumentation af opbevaring på køl/frost dokumenteret for 3 frysere og 3 kølere. Virksomheden har ved kontrollen to kummefryserer og fire kølere. Virksomheden kan ikke give en forklaring på hvorfor der er ikke er styr på dokumentationen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

1 time 35 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Toftlund Steakhouse**

Adresse Østergade 10
Postnr./By 6520 Toftlund
CVR-nr. 35338063

Tilsynsførendes bemærkninger

Vejledt generelt om korrekt dokumentation.

Set dokumentation af udført egenkontrol for varemodtagelse siden april og frem til dags dato, vejledt om dokumentere for kølevarer og ikke kun frostvarer.
Nedkøling er dokumenteret to gange siden april. konkret vejledt om at følge dokumentationsfrekvensen.
Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.
Det indskærpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.
Følgende er konstateret: Ved opvarmning/Varmebehandling af fødevarer dokumenterer virksomheden at temperaturen konsekvent er under 75 oC. (april, 73 oC, i maj 72 oC, i juni 74 oC og i juli 72 oC) alle målinger er foretaget i hakkebøf.
I virksomhedens risikoanalyse kan det ikke ses om aktiviteten er udpeget som et CCP (kritisk kontrolpunkt) da de sidste sider mangler. Det er Fødevarestyrelsens vurdering at denne aktivitet er et CCP.
I virksomhedens egenkontrolprogram står der at alle fødevarer varmebehandles til over 75 oC og hvis der ikke opnås en temperatur over 75 oC fortsætter opvarmningen indtil temperaturen er nået. Det er derfor af Fødevarestyrelsens vurdering, at virksomheden ikke følger egne fastsatte procedure ved denne aktivitet.
Virksomheden havde ingen bemærkninger.
Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.
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.

10-07-2025
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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