

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Leaven**

Adresse **Ny Adelgade 4**

Postnr./By **1104 København K**

CVR-nr. **38710664**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	2
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

19-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	31-10-2018	
Dato	07-09-2017	
Dato	23-02-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af emballerede ferske fiskevarer.

Det indskræpes, at emballerede ferske fiskevarer skal nedkøles til en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is (0-2°C). Det indskræpes yderligere, at opvarmede nedkøle fødevarer samt fers kød i mindre stykker maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarede 1,45g vacuummeret torskefileter i kølebord ved en lftemperatur på 5,5°C. Temperatur med indstiksføler i fisken blev målt til 5,3°C. Derudover blev lufttemperaturen i køleskab med målt til 12,4°C, Temperaturen blev i 837,5g vacuummeret fersk sommerbuk i mindre stykker, målt til 12,4°C, og i 2 spegepølser af 2x1 kg ril 10,8°C. Der fandtes kun dej til hævning og udskåret grønt i køleskabet ud over de målte fødevarer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil kassere fødevarerne. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Opbevaringstemperaturer målt i øvrige køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions og udsalgsområde samt opvaskeområde, herunder overflader og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Leaven**

Adresse Ny Adelgade 4

Postnr./By 1104 København K

CVR-nr. 38710664

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder modtagerkontrol, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden primo januar 2019 frem til den 13. Juli 2019.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: To spegepølser af svinekød på ca 1kg stk.

Følgende er konstateret: Pølsene fremstod uden mærkning udover en lille gul label mærket "chilli".

Virksomheden kunne ikke fremvise sporbarhed på pølserne og der var uklarhed om hvor de kom fra. Det indskærpes, at sporbarheden skal sikres i alle led. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Pølsene er modtaget som prøver. Vil straks kassere pølserne. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens cvr.nr. stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-06-2019

Dato