

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Formel B**

Adresse **Vesterbrogade 182**

Postnr./By **1800 Frederiksberg C**

CVR-nr. **26984254**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

29-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	25-10-2021	
Dato	14-06-2018	
Dato	25-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Tilsyn i forbindelse med ny forbrugerhenvendelse indberettet af virksomheden.

Gennemgået menu med fokus på produktion af fødevarer med opvarmning og nedkølede fødevarer herunder confiterede duelår, saucer samt fermenterede produkter. Ingen anmærkninger til opvarmning, nedkøling samt varmeholdelse af saucer. Der er udtaget 10 prøver til mikrobiologisk kontrol. Målt temperatur på kølerum og køleskabe samt nedkølet duefedt uden anmærkninger.

Skriftlig indskærpelse fremsendt. Følgende er konstateret: I en prøve med trøffelpuré blev der påvist Stafylokok aureus enterotoksin. Trøffelpuré var produceret ca 2½ uge før prøveudtagning som en stor portion og indfrosset i små portioner efter kogning og nedkøling. Disse portioner blev taget ud løbende og serveret over mange dage i den periode med forbrugerhenvendelser.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation for opvarmning, nedkøling og varmeholdelse af f.eks. saucer stikprøvevis i oktober og frem til dags dato. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om at måle og dokumentere på sauce med meget fedt, da den kan have en lagnsommere nedkøling. Virksomheden dokumenterer en gang ugentligt. Det



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

3 timer 20 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Formel B**

Adresse Vesterbrogade 182

Postnr./By 1800 Frederiksberg C

CVR-nr. 26984254

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

var ikke muligt under kontrolbesøget at se skriftlige procedure for overvågning med dokumentationsfrekvens.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og dokumentation for egenkontrol af rosa stegt duebryst.

Indskærpelse fremsendt. Følgende er konstateret. Virksomheden kunne ikke under tilsynet dokumentere at duebryst ved rosa stegt servering er fri for en sundhedsrisici f.eks. salmonella. Virksomheden meddeler at de ikke gennemsteger duebryst til en temperatur på minimum 75°C, men at de tror at den er 45°C i kernetemperatur.

Der er efterfølgende påvist salmonella af rå duebryst. Virksomheden havde følgende bemærkninger:

Virksomheden oplyser at det er der ikke praksis for på fine restauranter. Virksomheden undersøger sagen fra leverandøren. Billeddokumentation medtaget. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

29-10-2021

Dato