

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Taurus Steak House**

Adresse **Langegade 43**

Postnr./By **5300 Kerteminde**

CVR-nr. **30645065**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

13-01-2022



Tidligere kontrol

Dato 17-11-2021	
Dato 03-03-2021	
Dato 07-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: under kontrolbesøget observeres der at medarbejderen, der står i det varme køkken tager to rå hakkebøffer og lægger på grillen og derefter tørrer hænderne i et viskestykke medarbejderen har liggende på skulderen. Et par minutter senere tager medarbejderen et stykke rå kylling op af en beholder fra køleskabet og derefter lukker skabet med samme hånd og tørrer derefter hænderne i det samme viskestykke, som efter håndteringen af de rå hakkebøffer. Der bliver yderligere håndteret grillede grøntsager. Under kontrolbesøget er tilsynsførende i køkkenet i 25 minutter, hvor medarbejderen ikke ses vaske hænder, samt håndvasken er tør og uden spor af dråber.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ejer fortæller at han nok skal sige det til medarbejderen og har procedure for altid at vaske hænder efter håndtering af rå kød.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Generel vejledt om reglerne for håndhygiejne i forbindelse med håndtering af fødevarer og kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Taurus Steak House**

Adresse **Langegade 43**

Postnr./By **5300 Kerteminde**

CVR-nr. **30645065**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring og desinficering efter skadedyrsangreb af følgende lokaler/udstyr: vægge, borde, hylder, alt service, gryder, vaske, køleskab, fryser og udstyr i produktionsområde, vægge, reoler, kumfrefryser på lager, vægge og gulve i mellemgang, samt borde og sofaer og stole i restaurant.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: under tag i baggård er der blændet af med skum og hele kloaksystemet restaurant er udskiftet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for personlig hygiejne og uddannelse og procedure for skadedyrssikring.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

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

Andet: Vejledt konkret om nedtagning af elitemærkat.

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Fødevarestyrelsen

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

13-01-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk