

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **The Fat Greek**

Adresse Ryesgade 30B, ST TV

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 41891769

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

21-01-2022



Tidligere kontrol

Dato 29-09-2021	
Dato 23-06-2021	
Dato 26-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 11. februar 2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg på 7500 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret:

Ved tilsynet oplyses det at stegt svinekød er produceret mellem 09-10, hvor første portion er færdigstegt ca. kl. 09:20. Der er ikke målt, hvornår produktet har været 65 grader C. Kl. 13:15 måles temperaturen med indstikstermometer i svinekød til 22,5 grader C i en skuffe i køkkenet. Kød i kølerum, ca. 10 kg, måles kl. 13:13 med indstikstermometer til 15,4 grader C. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at der ikke kan ske en passende nedkøling af kødet inden for en tidsramme på maksimalt 3 timer, fra påbegyndt nedkøling. Det er ligeledes ikke i styring hvilken portion af kød, der er stegt færdigt kl. 09:20 og hvilket der er stegt færdigt kl. 10. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vores blæsekøler er i stykker og er ved at blive repareret. Vi får styring på nedkølingen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølerum, køleenheder, arbejdsbord, område ved grill og emfang, redskaber og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af yderdøre og afløb.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **The Fat Greek**

Adresse Ryesgade 30B, ST TV

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 41891769

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter. Følgende er konstateret: virksomhedens egenkontrolprocedurer er som følger: "Ved hver nedkøling, skal det sikres at temperaturen falder fra +65 grader C til 10 grader C på maks. 3 timer." "Nedkølingen måles og kontrolleres med et indstikstermometer." Virksomheden har dd. ikke målt en temperatur for påbegyndt nedkøling eller for endt nedkøling. Ved tilsynet oplyses det at stegt svinekød er produceret mellem 09-10, hvor første portion er færdigstegt ca. kl. 09:20. Der er ikke målt, hvornår produktet har været 65 grader C. Kl. 13:15 måles temperaturen med indstikstermometer i svinekød til 22,5 grader C i en skuffe i køkkenet. Kød i kølerum, ca. 10 kg, måles kl. 13:13 med indstikstermometer til 15,4 grader C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi styr på. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

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

Der er taget billeder af forholdene.

Fødevarestyrelsen

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

21-01-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk