

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Strandgården**

Adresse Diget 7, 2

Postnr./By 4983 Dannemare

CVR-nr. 38502468

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
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.	2
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

08-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 11-07-2022	
Dato 04-03-2021	
Dato 20-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret temperatur på frostvarer.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret, tilgængelige og specielt beregnet til håndvask. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomheden har under kontrolbesøget ikke adgang til håndvasken, da denne er afspærret med ovnrister. Derudover står et rullebord med wienerschnittzeler foran håndvasken. Under kontrollen måtte der derfor vaskes hænder i produktionsvask ved siden af opvaskemaskinen med papir og opvaskesæbe.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har lige stegt flæsk, og vil vente med at vaske ristene til sidst, så opvaskemaskinen ikke blev fedtet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt generelt om regler om fødevarerhygiejne og håndvaskefaciliteter.

Fødevarestyrelsen

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

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Restaurant Strandgården

Adresse Diget 7, 2

Postnr./By 4983 Dannemare

CVR-nr. 38502468

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Indskærpelse fremsendt.

Følgende er konstateret: virksomheden tilbereder steak af oksefilet i sous vide kar, som er indstillet til 46-48°C.

Steakene lå i sous vide karret i IKEA lynlåspose 6L som ikke var vakuumpakket. Sous vide karret bliver benyttet i tidsrummet kl. 16:00 til 20:00, hvor køkkenet lukker. Ved bestilling bliver steakene stegt på en varm pande.

Under kontrolbesøget blev steakene i sous vide karret målt til en kernetemperatur på 45,7°C med

Fødevarestyrelsens indstikstermometer. Steakene havde på det tidspunkt stået i sous vide karret i 3½ time.

Virksomheden kunne ikke fremvise et funktionelt indstikstermometer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi skruer op for graderne på sous vide karret.

Indskærpelse fremsendt.

Følgende er konstateret: Virksomheden steger nakkefilet i ovn ved 220 grader i 2 ½ time. Efterfølgende blev stegene varm-holdt i varmeskab, hvor temperaturen ikke kan styres. Varmeskabet bliver benyttet i tidsrummet kl. 16:00 til 20:00, hvor køkkenet lukker. Virksomheden oplyste at der laves kontrolmålinger af stege, som bliver målt til over 80°C.

Ved bestilling skæres et par skiver af stegen, som efterfølgende brunes på en varm pande. Under kontrolbesøget blev varmeskabet målt til 46°C med infrarødtermometer. Nakkestegene havde på det tidspunkt stået i varmeskabet i 3 ½ time. Stegene blev målt til en kernetemperatur på 45,7°C med Fødevarestyrelsens indstikstermometer.

Virksomheden kunne ikke fremvise et funktionelt indstikstermometer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi indkøber et varmeskab, hvor vi kan styre temperaturen.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet risikoanalyse som dækker virksomhedens aktiviteter. Virksomheden er den 20-09-2018 blevet vejledt om at udarbejde en fyldestgørende risikoanalyse som dækker virksomhedens aktiviteter. Virksomheden har følgende aktiviteter:

- Varemodtagelse

- Opbevaring

Fødevarestyrelsen

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

08-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Restaurant Strandgården

Adresse Diget 7, 2

Postnr./By 4983 Dannemare

CVR-nr. 38502468

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

- Opvarmning
- Alternativ opvarmning (langtidsstegning/Sous Vide)
- Varmholdelse
- Nedkøling

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi er ved at overgå til digital.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Emballage m.v.: Kontrolleret at fødevarekontaktmaterialer anvendes som tilsigtet af producenten.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Ikea lynlåspose 6L.

Det indskræpes, at virksomheden skal sikre, at den kun anvender fødevarekontaktmaterialer til de formål, hvortil de er tilsigtet.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke anvendelsesanvisninger for følgende FKM: Ikea lynlåspose 6L som bliver brugt som sous vide poser.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi indkøber fremadrettet de rigtige poser til sous vide.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Vejledt konkret om, at virksomheden skal sikre, at den kun anvender fødevarekontaktmaterialer til de formål, hvortil de er tilsigtet. Dette sikres ved at være i besiddelse af og følge producentens anvendelsesanvisninger, som medfølger produktet.

Fødevarestyrelsen

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

08-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk