

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Zafran**

Adresse **Sønder Allé 6, ST**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **40436359**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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.	
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	12-01-2022	
Dato	29-11-2021	
Dato	02-11-2021	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, herunder serveringsbestik i passende længde, at fade skiftes løbende ud, overvågning af tjener- og køkkenpersonale, mulighed for desinfektion af hænder samt procedurer for, at kunderne tager en ny tallerken og nyt bestik hver gang.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol for nedkøling i perioden fra den 01.08.22 til d.d. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler dokumentation for nedkøling i 12 ud af 15 uger i perioden. Virksomheden har fastsat frekvensen for dokumentation af nedkøling til 1 gang/ugen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har ikke fået skrevet det ned. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt konkret om at følge virksomhedens fastsatte frekvenser for dokumentation af nedkøling.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer for nedkøling. Det indskræpes, at virksomheden skal indføre,

Afleveret til

2 timer 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Zafran**

Adresse Sønder Allé 6, ST

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 40436359

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne. Følgende er konstateret: Virksomheden følger ikke sine egenkontrolprocedurer for nedkøling. Ved virksomhedens dokumentation af nedkøling i perioden fra den 01.08.22 til d.d. kan det ved de 6 målinger der er foretaget ses, at sluttemperaturen ligger mellem 11-15 grader ved samtlige målinger. Af virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer for nedkøling fremgår det, at nedkølingen skal foregå fra 65+ grader til under 10 grader indenfor 4 timer. Ved starten af dagens tilsyn stod der på et bord hhv. en stor gryde med varmebehandlet gryderet og en stor bøtte med varmebehandlet sauce, samt et stik med hhv. 4 kantiner med en blanding af kogte ris og kød, 2 kantiner med kogte ris samt én kantine med varmebehandlet spinat. Her blev der i samtlige retter med kalibreret indstikstermometer målt temperaturer under 65 grader, herunder mellem 39 og 49 grader. Virksomheden oplyste at alle retter var varmebehandlet til 75 grader 45 min. forinden, og at retterne var under nedkøling, men at der ikke var foretaget en temperaturmåling eller sat et starttidspunkt for nedkøling. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi genopvarmer det hele til 75 grader og påbegynder en ny nedkøling fra 65+ grader til under 10 grader indenfor 4 timer. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt konkret om at følge virksomhedens egenkontrolprocedurer for nedkøling.

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

Fotodokumentation er taget.

Fødevarestyrelsen

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

17-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk