

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant 1733**

Adresse Nybrogade 14, kl

Postnr./By 1203 København K

CVR-nr. 34208166

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.	
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

07-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 29-09-2020	
Dato 23-01-2019	
Dato 29-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Virksomheden nedkølede fødevarer på stikvogn udenfor køl på fødevarelager foran en ophængt gulvfane. Lufttemperaturen blev med luftføler målt til en temperatur på 29,9°C. Temperaturen blev i 2 gastrobakker med kartoffelmos og i en gastrobakke med flødestuvet spinat, målt til henholdsvis 27,8°C og 31,2°C. Ifølge køkkenpersonale, var nedkølingen for kartoffelmos påbegyndt ca. kl. 12.30 og nedkølingen for den flødestuvede spinat ca. kl. 13.00.

Temperataurene blev målt af Fødevarestyrelsen kl. 16.11-16.17. Det blev oplyst af køkkenpersonale, at fødevarer bliver nedkølet i området ca. 2 til 3 timer, hvorefter det bliver koldt nok til at stille på køl, "da vi desværre ikke har en blæsekøler".

Virksomheden blev vejledt om procedurer for sikker nedkøling, hvorefter kartoffelmos og flødestuvet spinat, blev pakket i 3 liters kondibøtter og sat på køl, hvorefter både kartoffelmos og flødestuvet spinat kl.16.43 blev målt til 27,1°C. Det er

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

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 1733**

Adresse Nybrogade 14, kl

Postnr./By 1203 København K

CVR-nr. 34208166

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Fødevarestyrelsens vurdering, at den flødestuede spinat ikke kan opnå en temperatur under 10°C inden for tidsrammen 65°C til 10°C inden for tidsrammen 4 timer.

Der er optaget fotos af forholdene.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ifølge køkkenchef foregår nedkølingen ikke over så mange timer normalt. Vi overvejer dog at få en blæsekøler. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Der er på tilsynet vejledt konkret om sikker nedkøling, herunder kølekapacitet og portionering under nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Ifølge virksomhedens egenkontrolprogram skal nedkøling af alle varmebehandlede fødevarer, der f.eks., skal gemmes til senere brug, hurtigst muligt køles ned til en temperatur, hvor de ikke er til sundhedsfare. nedkølingen bør ske på en måde, hvor temperaturen i fødevaren falder fra 65°C til 10°C inden for højst 4 timer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi vil for fremtiden følge den beskrevne procedure for nedkøling. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Der er vejledt om fødevarestyrelsens nedkølingsprogram SITTI på www.fvstdk

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: gennemgået virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling, herunder dokumentation for nedkøling fra 65° C til 10° C inden for en periode på max 4 timer, for perioden januar 2023 frem til d.2. juni 2023.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens CVR-nummer stemmer overens med ejerforhold registreret hos

Fødevarestyrelsen. Virksomhedens registrering stemmer overens med aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

07-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk