

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Steakhouse**

Adresse Rantzausgade 32

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 30107241

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	2
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

23-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 11-02-2022	
Dato 08-04-2019	
Dato 14-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer. Følgende er konstateret: Virksomhedens håndvask i diskområde/produktion er ved tilsynet kun tilsluttet koldt vand. Der findes ikke sæbe eller faciliteter til aftørring af hænder. Der er ca. 10m til anden håndvask. Under tilsynet vaskede medarbejder ikke hænder på noget tidspunkt, før tilsynsførende gjorde medarbejderen opmærksom på det. Medarbejderen håndterede fødevarer og betaling til/fra kunder. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg får lavet håndvasken. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring. Bødeforelæg på 5.000 kr. fremsendt. Følgende er konstateret: I kølemontre til opbevaring af bla. salater, samosaer og forstegte falafel måles omgivelsestemperaturen til 16,6°C med kalibreret luftføler. Ca. 15 stk samosaer med grøntsager måles til 11,0°C, med

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Steakhouse**

Adresse Rantzausgade 32

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 30107241

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

kalibreret indstikstermometer. Ca. 20 forstegte falafel måles til 12,1°C med kalibreret indstikstermometer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg smider dem ud.

Der nedlægges forbud mod salg og markedsføring. Forbuddet træder i kraft straks. Skriftligt forbud fremsendt.

Følgende er konstateret: Virksomhedens håndvask i diskområde/produktion er ved tilsynet kun tilsluttet koldt vand. Der findes ikke sæbe eller faciliteter til aftørring af hænder. Der er ca. 10m til anden håndvask. Under tilsynet vaskede medarbejder ikke hænder på noget tidspunkt, før tilsynsførende gjorde medarbejderen opmærksom på det. Medarbejderen håndterede fødevarer og betaling til/fra kunder.

I kølerum fremstår blæskjold, ledninger, hylder og hjørner med sorte/grønlig/hvidlige plamager af formodet skimmel - der opbevares emballerede og uemballerede fødevarer på/under hylder. Gulve og kanter i kølerum fremstår snavsede og med tykke ansamlinger af produktionsrester/snavs af ældre dato. Hylde over vask i bagkøkken fremstår med sorte ansamlinger af formodet skimmel. Hylder til krydderier fremstår fedtet og med tykt lag støv. Krydderibøtter fremstår fedtede og snavsede. Bruserhoved til vask i bagkøkken fremstår med tykke tilkalkede ansamlinger. Under inventar i bagkøkken, ses der nedfaldne produktionsrester, snavs, støv og beskidt emballage af ældre dato. Kølebord ved pizzaovn fremstår indvendigt med et tykt lag mel og snavs af ældre dato. Område hvor låger/skuffe lukker i, fremstår med sorte/grønlig plamager af formodet skimmel - der opbevares uemballerede fødevarer i kølebordet. Lille kølerum under kølemontre, til opbevaring af falafel, samosa og salat, fremstår snavset, og der ses på alle flader sorte ansamlinger af formodet skimmel - der opbevares uemballerede fødevarer i kølerummet.

Det er Fødevarestyrelsen vurdering at de samlede forhold udgør en risiko for kontaminering.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg får lavet håndvasken og får gjort rent.

Virksomheden er vejledt om, at Fødevarestyrelsen vil stille betingelser for ophævelse af forbud. Virksomheden er vejledt om, at ophævelse af forbud sker på Fødevarestyrelsens kontrolbesøg.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt. Følgende er konstateret: I kølerum fremstår samtlige vægge med store plamager med rust. Dør til kølerum kan ikke lukke, og hængsel i bund er ikke monteret. Hjul på vogne i kølerum

Fødevarestyrelsen

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

23-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Steakhouse**

Adresse Rantzausgade 32

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 30107241

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

fremstår helt rustne. Flere tætningslister i kølebord ved pizzaovn fremstår ødelagte og flossede. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg får det lavet. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer for aktiviteten opvarmning.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret egenkontrollens gennemførelse for kritiske aktiviteter, herunder opvarmning. Virksomheden opvarmer bla. bøffer og kebab. Virksomheden har ikke udpeget frekvens for dokumentation af opvarmning/nedkøling, men har i risikoanalyse udpeget opvarmning/nedkøling som et kritisk kontrolpunkt som skal være i styring. Virksomheden har dokumenteret varemodtagelse og opbevaringstemperaturer indtil juli 2023, og har ikke siden dokumenteret egenkontrol. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg vil gerne have et digitalt egenkontrolprogram. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer iflg. www.virk.dk, samt virksomhedens risikooplysninger hos Fødevarestyrelsen.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

23-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk