

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ferdinands Bøfhus**

Adresse **Nørregade 31**

Postnr./By **4100 Ringsted**

CVR-nr. **39066424**

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

21-03-2024



Tidligere kontrol

Dato	09-02-2023	
Dato	17-06-2022	
Dato	28-09-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret

retssikkerhedsblanketten.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse med mistanke om madforgiftning

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger.

Kontrolleret faciliteter og procedurer for personlig hygiejne: håndvaske- og toiletforhold, gode arbejdsgange for håndvask samt hygiejnisk brug af handsker, gode arbejdsgange for brug af ren arbejdsbeklædning, herunder opbevaring af

arbejdsbeklædning adskilt fra privat tøj/genstande, gode arbejdsgange for at blive hjemme i tilfælde af sygdom mv.

Kontrolleret oplysninger om sygdom blandt personale.

Virksomheden oplyser, at der har/ikke har været sygdom blandt køkken- og serveringspersonalet.

Kontrolleret forhold om håndtering af fødevarer, faciliteter til hygiejnisk produktions flow, risiko for kontaminering/krydskontaminering under produktion og under opbevaring.

Fotodokumentation medtaget.

Vejledt generelt om smitterisiko ved Noor virus, samt vejledt konkret om rengøring og desinfektion af overflader på lokaler, udstyr, inventar og emballage på fødevarer med et

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Ferdinands Bøfhus

Adresse Nørregade 31

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 39066424

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

desinfektionsmiddel, som er effektivt over for Noor virus.

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 har d. 20/3 om morgen produceret 10 til 12 liter bearnaise sauce.

Virksomheden oplyser at de efter endt varmebehandling opbevarer gryden med de 10 til 12 liter på køkkenbord i 2 til 2½ time. Herefter placeres det i kølerum og nedkøles. Til overvågning anvender de et laser termometer, som de anvender tal at måle overflade efter de har rørt rundt. Gryden har ikke været ude af kølerummet siden det blev sat ind i kølerummet.

Temperaturen målt i luften i kølerummet var +1,5 grader C. Temperaturen målt i saucen er ca. kl. 11:30 målt til +8,1 grader C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger de troede at det gik meget hurtigere.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke effektive procedurer og overvågning på Bearnaise sauce.

Virksomheden laver store mængder og skal nedkøle fra +65 grader C til +10 grader C på mindre end 3 timer. Den anvender en stor gryde med lille overflade ca. 10 til 12 liter som står på køkkenbord i 2 til 2½ time inden det i gryden kommer i kølerum. Overvågningen foregår ved overfladetermometer og ikke et indstikstermometer.

Fødevarestyrelsen har vurderet at 10 til 12 liter ikke kan nedkøles i en gryde på ½ time.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: De vil rette procedurer med det samme..

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt konkret om mulighed for at nedkøle i flade gastro bakker og anvender et indstikstermometer til overvågning.

Fødevarestyrelsen

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

21-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ferdinands Bøfhus**

Adresse **Nørregade 31**

Postnr./By **4100 Ringsted**

CVR-nr. **39066424**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse på risikofaktor virus som er udpeget som en god arbejdsgang med skriftlig procedurer som styring.

Risikoanalyse på procestrin nedkøling som er udpeget et kritisk styrings punkt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) nedkøling: Herunder kritisk grænse 65 til 10 på mindre end 3 timer, procedurer overvågning, procedurer for dokumentation som er fastsat ugentligt.

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

Fødevarestyrelsen

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

21-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk