

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Klubben**

Adresse Enghavevej 4

Postnr./By 1674 København V

CVR-nr. 31648912

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 25-07-2023	
Dato 24-05-2023	
Dato 22-03-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliterer til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir. Målt stikprøvevis opbevaringstemperaturer af kølepligtige fødevarer. Gennemgået mundtlige procedurer for julebuffet der udbydes i weekenderne herunder overvågning.

Følgende er konstateret: Virksomheden har en kasse med drikkevare og en spand med remoulade stående direkte på gulvet i kølerummet. Yderligere forefindes flere gastrobakker i køleindretninger med fødevarer som ikke er afdækket.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om kontaminering af fødevarer

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet. Det indskræpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Følgende er konstateret: I virksomhedens rum i førstesal forefindes der et rum, som på nuværende tidspunkt fungerer som forrummet til personaletoiletet. I forrummet står der fire

Fødevestyrelsen

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

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Restaurant Klubben**

Adresse Enghavevej 4

Postnr./By 1674 København V

CVR-nr. 31648912

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

køleskabe med opbevaring af vin og sprut. Der er ligeledes en reol med opbevaring af vin. Yderligere forefindes der virksomhedens fadølsanlæg i samme rum. I det tilstødende lokale har virksomheden border med varmeplader, hvor der holdes mad varmt, når der er gæster. Virksomhedsejer oplyser, at der er nedpillet en dør fra forummet og ud til gæstområdet. Virksomheden sætter straks skilt på toiletdøren med 'ude af drift', samt sætter gaffetape rundt om toiletbrættet, og vil yderligere anskaffe sig lås til døren, således toilettet ikke kan anvendes mere. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi bruger ikke toilettet mere, jeg lukker det af med det samme. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Billeder er medtaget.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: I virksomhedens kølerum fremstår hylderne på undersiden med en større mængde pletter, og belægnings. På gulvet rundt om benene til opbevaringshylderne i kølerummet, forefindes der en våd klisteret masse. Gulvet ligeledes i kølerummet fremstår med spild af fødevarer. I det tilstødende rum fremstår kummefryseren med krummer og madvarer af ælde dato. I produktionskøkken er der rundt om udsugningsrør og over emhætten viklet sølvpapir, der fremstår fedtede og med gammel spild. I opvaskemaskinen fremstår der på bagsidens kanter med lyserøde belægnings. Ydermere fremstår hylderne med opbevaring af sovsekander på både underside og fronter fedtede og med spild. klinkevæggen bag sovsekanterne fremstår også fedtet og med belægnings af spild. Virksomheden begynder straks under tilsynet at gøre rent. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det kan jeg godt se, vi må stramme op. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har mundtligt redegjort for udskiftning af gulvet i produktionskøkken, samt i kølerummet. Udbedring af gulvene er aftalt med håndværket i januar 2024.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, varmeholdelse, samt nedkøling fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

Fødevarestyrelsen

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

28-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Klubben**

Adresse Enghavevej 4

Postnr./By 1674 København V

CVR-nr. 31648912

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

28-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift