Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant ÈLAN**

Adresse Store Kongensgade 62, st
Postnr./By 1264 København K
CVR-nr. 44141477

Denne kontrol, dato	
24-09-2025	☺
Tidligere kontrol	
Dato 11-11-2024	☺
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 24-10-2023	☺
Dato	

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået gennemgået retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, samt opbevaringsforhold for fødevarer uden kølekrav, herunder at opbevaring er fri af gulv. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer vedrørende opvarmning og nedkøling.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring. Det indskærpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærvelige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C. Følgende er konstateret: Lufttemperatur i kølerum ved køkkenområde måles med kalibreret luftføler til 8,8°C. I kølerummet opbevares bla. 2stk 5l kondibøtter med risotto (målt til 10,6°C med kalibreret indstikstermometer). 1stk 3l kondibøtte med arancini og flere kondibøtter med opvarmet/nedkølet trøffelsauce (målt til 12,6°C med kalibreret indstikstermometer). Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har tidligere i dag fået skiftet køleaggregat i kølerummet. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bar,

50 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant ÈLAN**

Adresse Store Kongensgade 62, st

Postnr./By 1264 København K

CVR-nr. 44141477

Tilsynsførendes bemærkninger

køkken og lagerlokale på 1.sal, herunder gulve, vægge, lofter, produktionsoverflader og -udstyr, opvaskemaskine samt køle-/fryseinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Bar, køkken og lager på 1.sal, herunder yderdøre og vinduer. Vejledt virksomheden om regler for skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer vedrørende aktiviteterne opvarmning og nedkøling samt stikprøvevist kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførsel af aktiviteterne varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling, fra maj 2025 og til d.d.

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter, der forudsætter brug af termometer. Det indskærpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter. Følgende er konstateret: Virksomheden har i risikoanalysen udpeget opvarmning og nedkøling som kritiske kontrolpunkter som skal være i styring. Jf. virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer skal kernetemperaturerne ved opvarmning og nedkøling kontrolleres med et indstikstermometer. Virksomheden er under tilsynet i gang med at opvarme bla. saucer og risotto og nedkøler bla. risotto. Virksomheden kan kun fremvise et overfladetermometer, og oplyser at de ikke har et indstikstermometer i øjeblikket. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af smileymærke. Følgende er konstateret: Virksomheden har ophængt smileymærke i vindue til højre for indgangsparti, i højde bag en stol. Når der sidder gæster i stolen kan smileymærke ikke ses/scannes. Ydermere kan smileymærke ikke ses af gæster der kommer fra venstre side. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for ophængning af smileymærker.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Krabbekød, Piskefløde og Oksemørbrad jf. følgeseddel. Ingen anmærkning.

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

24-09-2025
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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