

Kontrolrapport



Virksomhed **Den Lille Fede**

Adresse **Store Kongensgade 17**

Postnr./By **1264 København K**

CVR-nr. **30608933**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-11-2018



Tidligere kontrol

Dato	04-12-2017	
Dato	22-07-2016	
Dato	21-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer samt måling af temperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Vejledt generelt om regler for nedkøling: Virksomheden er igang med en nedkøling af sovs i en fyldt høj beholder på 5 liter. De oplyser at den har stået til nedkøling i ca 45 min og at de måler på temperaturen efter 3 timer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med inventar og udstyr samt opvaskefaciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister i køleenheder samt produktionsoverflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, indfrysning af fersk fisk fra august 2018 til indeværende uge. Set procedure for sous vide - virksomheden oplyser at de ikke bruger metoden i nuværende menukort.

Følgende er konstateret: Virksomheden opvarmer eks. gråænder til lavere temperatur end 75 grader. Det oplyses at de ikke har skriftlige procedure for denne håndtering i risikoanalyse. Forholdet vurderes under de foreliggende



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Den Lille Fede**

Adresse **Store Kongensgade 17**

Postnr./By **1264 København K**

CVR-nr. **30608933**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om tilpasning af risikoanalyse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport og på hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Gråænder, skovsyre, diverse mejerivarer. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anprisning på menukort, herunder gråænder og fermenterede hvidløg.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-11-2018

Dato