

Kontrolrapport

Virksomhed **Fatamorgana ApS**

Adresse **Borups Plads 26, th**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **30909143**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-07-2020



Tidligere kontrol

Dato	06-09-2019	
Dato	17-07-2019	
Dato	12-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, målt stikprøvevis opbevaringstemperatur, adskillelse og tildækning af fødevarer, set relevant måleudstyr, fødevarer i kølebordet styres med tid.

Følgende er konstateret: Under tilsynet blev det observeret at køkkenpersonalet anvendte vasken i opvaskeområdet til vask af deres hænder. Virksomheden oplyser at den tidligere tilsynsførende har vejledt dem til at de gerne må anvende vasken i opvaskeområdet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Ydet konkret vejledning om at virksomheden skal have et passende antal vaske, der er tilpasset virksomhedens aktiviteter, herunder en separat håndvask, der er forsynet med rindende koldt og varmt vand.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionskøkken herunder gulv, væg og loft, redskaber og udstyr, serveringsområde, vaskbare overflader.

Følgende er konstateret: Indvendig i isterningmaskinen ses der gule pletter, hvor isterninger produceres. Der ses sorte pletter ved køleblæseren og den tilstødende væg ved køleblæseren.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Fatamorgana ApS**

Adresse **Borups Plads 26, th**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **30909143**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opvarmning, opbevaring køl/frost, nedkøling fra sidste tilsyn til d.d.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtlig redegjort for oplysning af allergener i diverse kager i glasmontre. Vejledt om at virksomheden skal skilte med at oplysninger om allergener kan fås ved forespørgelse.

Godkendelser m.v.: Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

10-07-2020

Dato