

Kontrolrapport

Virksomhed **Kødbyens Fiskebar**

Adresse Flæsketorvet 100

Postnr./By 1711 København V

CVR-nr. 32082645

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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	
17-11-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 18-09-2020	
Dato 10-12-2019	
Dato 16-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køle- og frysefaciliteter, adskillelse og tildækning af fødevare samt kontrolleret hensigtsmæssig antal og placering af håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: vægge under bord i opvaskeafsnit fremstår snavset med gamle indtørret madrester og gult og sort snavs, mellem gulv og væg i samme område fremstår der om bordben sorte belægninger af gammel snavs. En opvaskemaskine fremstår indvendig i bund, på sider og på spulearm med tyk kalkbelægning. Emhætte fremstår med tyk belægning af fedt og støv fra kul.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se. Vi skal selvfølgelig gøre rent. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: gummifuger og tætninglister. Følgende er konstateret: Ved opvaskevask er gummifuge mellem bord og vask ødelagt samt fuge ved håndvask i indgang til produktionskøkken fremstår lettere ødelagt. Enkle tætningslister i kølebord overfor opvaskeafsnit fremstår revnet. Forholdet vurderes under de foreliggende



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Kødbyens Fiskebar**

Adresse Flæsketorvet 100

Postnr./By 1711 København V

CVR-nr. 32082645

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol fra april 2021 til november 2021.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret temperatur for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse 6/4-27/4, 5/5-11/5, 26/5-8/6, 16/6-13/7, 21/7-27/7, 4/8-17/8, 25/8-14/9, 22/9-5/10 og 13/10-26/10. I følge virksomhedens egenkontrolprogram er frekvensen for dokumentation 1 gang om ugen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Men det er selvfølgelig ikke i orden. Det får vi rettet op på. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Virksomheden oplyser skiltning fremgår på virksomhedens menukort.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-11-2021

Dato