

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hav2Go**

Torvehal 1, Stade G7-G8, Produktion

Adresse Rømersgade 18

Postnr./By 1362 København K

CVR-nr. 35417540

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

06-04-2022



Tidligere kontrol

Dato 27-01-2022



Dato 22-06-2020



Dato 05-12-2019



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskærpes, at håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Følgende er konstateret: virksomheden havde ikke varmt vand i sin håndvask, og der håndteres u-emballerede kølepligtige fødevarer som diverse fiskeblandinger af tilberedt fisk og skaldyr. Der var varmt vand i produktionsvasken, men der er Fødevarestyrelsens vurdering, at der er risiko for at medarbejdere vasker hænder i koldt vand i den nuværende situation. Der er vejledt konkret om forholdet ved forrige kontrolbesøg. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, generelle procedurer for håndtering og behandling fiskefrikadeller. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om temperaturkrav til fiskesalater, hvor flere blev målt til en kernetemperatur på 7.5 grader C. Forholdet er vurderet bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hav2Go**

Torvehal 1, Stade G7-G8, Produktion

Adresse Rømersgade 18

Postnr./By 1362 København K

CVR-nr. 35417540

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overflader, inventar og maskiner i køkken, på lager samt i køleskabe og kølemontre. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om udbedring af huller i gulvet. Forholdet er vurderet bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens dokumentation af varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling fra sidste besøg til d.d. Vejledt om generelt om angivelse af opvarmnings-temperaturer og nedkølings-temperaturer

Fødevarestyrelsen

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

06-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk