

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Boutique Fisk**

Torvehal 1, Stade E8

Adresse Rømersgade 18

Postnr./By 1362 København K

CVR-nr. 29934207

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

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

Denne kontrol, dato

29-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 15-08-2023	
Dato 03-11-2021	
Dato 03-06-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask af hænder.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Det indskræpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C.

Følgende er konstateret: I køleskab hvor der opbevares opvarmede, nedkølede fiskefrikadeller (ca. 32 stk.) og en større beholder med kartoffelsalat måles lufttemperatur med kalibreret termometer til 9,5°C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har forsøgt at få fat på en reparatør, men de dukkede ikke op. Virksomheden kasserede fødevarerne under kontrolbesøget.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af gulv, vægge, udsugning og arbejdsborde. Vejledt konkret om rengøringsfrekvens af loftsbjælker og sæbedispenser.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Virksomheden har i risikoanalyse udpeget nedkøling som et kritisk kontrolpunkt, ifølge

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Boutique Fisk**

Torvehal 1, Stade E8

Adresse Rømersgade 18

Postnr./By 1362 København K

CVR-nr. 29934207

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomhedens procedurer skal dokumentation af nedkøling foretages ugentligt og temperatur skal nedkøles fra 65 til 10 grader indenfor 4 timer. Ifølge virksomhedens dokumentation forgår nedkøling indenfor 6 timer fra kl. 10 til 16 ved hver måling. Der er dd. dokumenteret nedkøling af frikadeller med en sluttid kl. 16. Kontrolbeøget er foretaget kl.14-15.

Virksomheden oplyste, at de havde fået at vide, at der skulle dokumenteres det samme hver gang.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret information om allergene ingredienser.

Det indskræpes, at hvis allergener ikke bliver angivet skriftligt på fødevaren, menukortet og lign., eller i umiddelbar nærhed heraf, skal der som minimum være oplysning på fx et skilt om, at yderligere information om allergene ingredienser kan fås ved forespørgsel.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan på forespørgsel redegøre for allergene ingredienser og har udarbejdet en liste med angivelse af allergene ingredienser til hjælp. Virksomheden har dog ikke opsat skilt til forbrugerne om, at oplysninger om allergene ingredienser kan fås ved forespørgsel, eller på anden skriftligt oplyst om allergene ingredienser.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vidste ikke, der skulle ophænges et skilt. Vi lavet et skilt.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

29-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk