

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
12-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 14-06-2018	
Dato 21-12-2017	
Dato 15-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mulighed for hygiejnisk håndvask med rindende varmt, koldt vand, sæbe og aftøringspapir i køkken og toiletter. Adgang til tilstrækkeligt antal produktionsvaske. Procedurer for skylning af grønt og nedkøling af pasta. Virksomheden har mundligt redegjort procedure for håndtering af letfordærlige fødevarer som opbevares uden for køl, herunder at de ikke overstiger en opbevaring på 3 timer. Stikprøvevis målt temperatur i køle og frost faciliteter. Tildækning og adskillelse i kølerum OK. Ydet generel vejledning om længde på tænger og skeer på buffet. Vejledt konkret om regler for nedkøling samt løsningsmuligheder for procedurer for nedkøling. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kunde område, kundetoilet, barområde, vægge og redskaber. Følgende er konstateret: Kølerum fremstår enkle steder med formodet skimmel på hylder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring og desinfektion. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

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

anmærkninger: Mundlig plan for vedligehold.

Vejledt om hylder til kølerum

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Kælder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentations for opvarmning, nedkøling, varemottagelse og opbevaringstemperaturer for perioden maj 2018 til dags dato.

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

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

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre