

Kontrolrapport



Virksomhed **Den Lille Fede**

Adresse **Store Kongensgade 17**

Postnr./By **1264 København K**

CVR-nr. **30608933**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 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	
19-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 04-12-2017	
Dato 22-07-2016	
Dato 21-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer samt måling af temperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Vejledt generelt om regler for nedkøling: Virksomheden er igang med en nedkøling af sovs i en fyldt høj beholder på 5 liter. De oplyser at den har stået til nedkøling i ca 45 min og at de måler på temperaturen efter 3 timer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med inventar og udstyr samt opvaskefaciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister i køleenheder samt produktionsoverflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, indfrysning af fersk fisk fra august 2018 til indeværende uge. Set procedure for sous vide - virksomheden oplyser at de ikke bruger metoden i nuværende menukort.

Følgende er konstateret: Virksomheden opvarmer eks. gråænder til lavere temperatur end 75 grader. Det oplyses at de ikke har skriftlige procedure for denne håndtering i risikoanalyse. Forholdet vurderes under de foreliggende

