

Kontrolrapport

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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

30-11-2018



Tidligere kontrol

Dato 31-05-2017	
Dato 21-09-2016	
Dato 13-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperaturer ved opbevaring af fødevarer. Det indskræpes, at fødevarer skal opbevares og transporteres ved temperaturer, som sikrer at fødevarerne ved anvendelse på sædvanlig måde ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde.

Følgende er konstateret: En kølemontre med bl.a. færdigstegte fiskefrikadeller målt med lufttermometer til 7.7 grader.

Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Gennemgået opvarmning og nedkølingsprocedurer af fiskefrikadeller samt procedurer for håndtering af rå tun.

Konkret vejledt om tidsstyring af fiskefrikadeller.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af virksomhedens overflader og inventar herunder gulve, vægge, loft, køleskabe og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste kontrol til d.d. Kontrolleret måleudstyr uden anmærkninger. Konkret vejledt om tilretning af risikoanalyse ift. behandling af fersk tun.

