

Kontrolrapport

Virksomhed **FEED**

Adresse Fælledvej 5

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 36726342

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
28-03-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 02-11-2018	
Dato 21-03-2018	
Dato 23-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: opbevaring af emballerede ferske fiskevarer. Det indskræpes, at emballerede ferske fiskevarer skal opbevares ved temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is (0-2°C). Følgende er konstateret: køleskab med opbevaring af fersk fisk blev med luftføler målt til 3,9 grader C. Fersk kulmule blev med indstiksføler målt til 3,8 grader C, kammuslinger blev målt til 3,1 grader C. I alt blev der opbevaret ca. 1,5 kg fersk fisk (kulmule, kammusliner, laks og ørred rogn) i dette køleskab.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det finder vi en løsning på. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Ydet konkret vejledning om regler for kontaminering, medarbejder brugte ved tilsynet et sidestykke til aftørring af en gastrobakke. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: køleskabe i bar fremstår med ansamlinger af snavs på gummilister. Pommes fritesskærer fremstår med indtørrede rester af kartoffel.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 10 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

