

# Kontrolrapport



Virksomhed **Fleisch**

Adresse Slagterboderne 7

Postnr./By 1716 København V

CVR-nr. 36454814

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.	
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

15-03-2019



## Tidligere kontrol

Dato 14-11-2018	
Dato 11-12-2017	
Dato 10-08-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køleskabe og fryserne, hygiejnisk håndtering af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvaskning. Generelt vejledt om procedurer for nedkøling herunder at anvende blæsekøler til al nedkøling. Konkret vejledt om temperaturkrav til fersk fisk, da et køleskab med flere bakker fileteret fisk måltes til 2.6 grader C. Konkret vejledt om at kartoffelmos ikke må stå fremme i længere end tre timer mellem 5 og 65 grader, da tre store kantiner med færdig mos til aftenens service stod fremme på flyveren allerede klokken 16. Forholdet vurderes bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomheden herunder, køleskabe, gulve, borde, inventar og opvaskemaskine. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelsen af virksomheden herunder, køleskabe, gulve, borde, inventar og opvaskemaskine. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om udbedring af huller i gulv i køkkenet ved skabskøleskabe.

Forholdet er vurderet bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Fleisch**

Adresse Slagterboderne 7

Postnr./By 1716 København V

CVR-nr. 36454814

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste kontrol til d.d.

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