

Kontrolrapport



Virksomhed **Kødbyens Fiskebar**

Adresse Flæsketorvet 100

Postnr./By 1711 København V

CVR-nr. 32082645

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.	
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	
16-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 15-08-2018	
Dato 19-03-2018	
Dato 07-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleinventar. Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Følgende er konstateret: Friske krydderurter i pottes opbevares flere steder i kølerum. Vejledt om samlet placering så risiko for kontaminering undgås. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om, at friske krydderurter med jord skal opbevares i beholdere, hvor beholderens kant er højere end kanten af urtepotten. Virksomheden omplacerede straks krydderurterne. Gennemgået procedure for håndtering af vilde urter, henvist til FVST "Plantelisten hvor der kan findes oplysninger og godkendte planter og plantedele. gennemgået procedere for fermenteret skovbær, virksomheden anvender PH meter. OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: Isterningmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Gulvet i kølerum. Følgende er konstateret: Gulvet fremstår slidt, men vaskbar. Virksomheden oplyser, at det males en gang om året, men at de vil finde en løsning ift. materialevalg. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

2 timer
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Kødbyens Fiskebar**

Adresse Flæsketorvet 100

Postnr./By 1711 København V

CVR-nr. 32082645

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, for håndtering / modtagelse af vilde urter samt afsnit omhandlende fermentering.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for modtagelse af kølepligtige fødevarer, temperaturkontrol, opvarmning og nedkøling for perioden august 2018 til D.D.

virksomheden har dokumenteret varmholdelse ved en fejl, punktet fjernes da der ikke er varmholdelse.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fiskevarer. Set sporbarhedsdokumentation fra leverandør med handelsbetegnelse, produktionsmetode og fangstområde.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

16-05-2019

Dato