

# Kontrolrapport



Virksomhed **Fischer**

Adresse Victor Borges Plads 12

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 30498283

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>12-09-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 27-11-2017	
Dato 11-04-2016	
Dato 29-06-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. . Procedurer for varemodtagelse herunder temperaturkontrol og flow i virksomheden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for desinfektion af følgende lokaler/udstyr: Bordplader, gryder, skærebretter og hylder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af køkken og vedligeholdelse af vægge og gulv i produktionslokale.

Generelt vejledt om regler for forrum til toilet.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for gennemført egenkontrol for opvarmning, nedkøling og

varemodtagelse, samt opbevaringstemperatur for perioden fra sidste tilsyn til dags dato. Ingen anmærkninger. Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

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



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed