

# Kontrolrapport

Virksomhed **Magasin, Mad & Vin**

Fisk

Adresse Kongens Nytorv 13, kld

Postnr./By 1050 København K

CVR-nr. 29934207

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
28-10-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	15-07-2019	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	24-05-2018	
Dato	12-10-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fersk fisk, salater, røgvarer m.m.

Virksomheden anvendte skyllevask til håndvask, hvor også sæbe og papirophæng var placeret. Virksomheden havde 2 andre vaske i området. Der er vejledt konkret om tydelig opdeling af håndvaske. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Rengøring af produktions og udsalgsområde, herunder overflader og driftsinventar.

Det indskærpes, at alle lokaler redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Hyller og (rent) udstyr i varmt produktion -og opvaskeområde fremstod fedtet med produktionsrester af ældre dato flere steder. Derudover fandtes gulvområde ikke tilstrækkeligt rengjort, ligeledes med produktionsrester. Underste del (ca. 30 cm) af vægge i kølerum, fandtes med kalket ru belægning. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil skærpe rengøringsprocedurer

# Kontrolrapport

Virksomhed **Magasin, Mad & Vin**

Fisk

Adresse Kongens Nytorv 13, kld

Postnr./By 1050 København K

CVR-nr. 29934207

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheder skal følge de procedurer, der er beskrevet i deres egenkontrolprogram. Følgende er konstateret: Ifølge virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedure skal varmholdte fødevarer varmholdes ved +65 grader C. Det står yderligere beskrevet, at fødevarer der opbevares uden for køl skal styres med P-skive, hvor fødevarerne maksimalt må opbevares i 3 timer mellem +5 grader og +65 grader C. Virksomheden opbevarede varmholdte fiskefileter ved en målt lufttemperatur på 33,1 grader C, hvor P-skiven stod på kl.10.00, kl.13.20, ved tilsynets start. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Den plejer at holde varmen Over 65 grader C. Det blev yderligere oplyst, at fiskefileterne var sat ud kl.12.55, hvor man havde glemt at rette P-skiven. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling for perioden ultimo juli 2019 frem til d.d. Yderligere kontrolleret måleudstyr til kontrol af kritiske kontrolpunkter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport. OK.

Kun første side af kontrolrapport fandtes synlig ved indgangsparti ofg ved udsalgsområde. Hvor side 2 af rapporten var printet på bagside og ikke synlig for forbrugeren. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om synlighed af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Ved tilsynets start kunne den eneste ansatte til stede io virksomheden, ikke redegøre for bl.a. regler for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fersk fisk. Der kunne yderligere ikke redegøres for hvilke vask der blev anvendt som håndvask. Chefen kom under tilsynetDer hvor det blev oplyst, at vedkommende kun havde været ansat i ca. 2 mdr. Der er vejledt konkret om instruktion af medarbejdere.

Mærkning og information: Kontrolleret faktura med oplysning om fangstredskabskategori på torsk og rødspætte, hvilket stemmer overens med oplysninger på skiltning. Ingen anmærkninger.

Det fremgik ikke af skiltning på fangsttavle eller skiltning i udsalgsmontre, hvilke underområder torsk, rødspætte mf. var fanget. Fangstområde på fangsttavle var kun angivet som Alfa-3 kode. Der er vejledt konkret om opdatering af fangsttavle/oplysning på skiltning af med uemballeret fersk fisk til udsalg.