

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	
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	
10-12-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 16-05-2019	
Dato 15-08-2018	
Dato 19-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt temperatur i køle-fryseindretninger med fødevarer, gennemgået procedure for opkogning og nedkogning af fond, håndtering af fødevarer under produktion og opbevaring, herunder tildækning og adskillelse, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Vejledt om at kasser med fødevarer opbevares fri fra gulvniveau.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Virksomhedens lokaler, udstyr og inventar.

Følgende er konstateret: lysstof over komfur i det varme køkken 3 stk fremstår med snavs

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring af inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af virksomhedens lokaler, udstyr og inventar.

Kontrolleret: loft i kølerum og opslagstavle.

Følgende er konstateret: I kølerummet har loftet et område med afskalning af overflade/rust på 7-10 cm i diameter og opslagstavle på kølerumsdør fremstår rusten.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
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

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedlogeholdelse af loft og Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for importaktiviteter er dækkende på følgende modtagelse/opbevaring og tilberedning af levende bløddyr og skaldyr, herunder Søpindsvin og Queen kammuslinger, herunder kemiske, fysiske, mikrobielle sundhedsfarer. Set invoice, shippinglog og afsendelse papir.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret i uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter, ejerforhold og CVR-nr.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering som importør i forbindelse med kontrol af aktiviteten import og samhandel. Virksomheden er korrekt registreret til indførsel af fødevarer fra 3. lande.