

# Kontrolrapport

Virksomhed **Fatamorgana ApS**

Adresse Borups Plads 26, th

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 30909143

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
<b>10-07-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 06-09-2019	
Dato 17-07-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 12-10-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og

tørring af hænder, målt stikprøvevis opbevaringstemperatur,

adskillelse og tildækning af fødevarer, set relevant måleudstyr,

fødevarer i kølebordet styres med tid.

Følgende er konstateret: Under tilsynet blev det observeret at

køkkenpersonalet anvendte vasken i opvaskeområdet til vask af

deres hænder. Virksomheden oplyser at den tidligere

tilsynsførende har vejledt dem til at de gerne må anvende

vasken i opvaskeområdet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse. Ydet konkret vejledning om

at virksomheden skal have et passende antal vaske, der er

tilpasset virksomhedens aktiviteter, herunder en separat

håndvask, der er forsynet med rindende koldt og varmt vand.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

produktionskøkken herunder gulv, væg og loft, redskaber og

udstyr, serveringsområde, vaskbare overflader.

Følgende er konstateret: Indvendig i isterningmaskinen ses der

gule pletter, hvor isterninger produceres. Der ses sorte pletter

ved køleblæseren og den tilstødende væg ved køleblæseren.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

1 time

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

# Kontrolrapport

Virksomhed **Fatamorgana ApS**

Adresse Borups Plads 26, th

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 30909143

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opvarmning, opbevaring køl/frost, nedkøling fra sidste tilsyn til d.d.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtlig redegjort for oplysning af allergener i diverse kager i glasmontré. Vejledt om at virksomheden skal skilte med at oplysninger om allergener kan fås ved forespørgelse.

Godkendelser m.v.: Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.