

# Kontrolrapport

Virksomhed **Gorm's Fisketorvet ApS**

Adresse Kalvebod Brygge 59, 1 0129A

Postnr./By 1560 København V

CVR-nr. 37222623

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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		
27-08-2020		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	20-02-2020	
Dato	07-11-2019	
Dato	27-09-2019	
Hygiejne: Vedligeholdelse		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, generelle procedurer for håndtering og behandling af fødevarer samt at virksomheden har tilstrækkelige håndvaske med sæbe og papirhåndklæder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring og vedligeholdelse af gulve, vægge, borde, maskiner, inventar i lofter lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Konkret vejledt om udbedring af ødelagt gulv i opvasken, hvor et gulv var gået op i limningen under bordet. Generelt vejledt om sikring mod frugtfluer.

Forholdet er vurderet bagatelagtigt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram, risikoanalyse og dokumentation af varemottagelse, opbevaring og opvarmning fra sidste besøg til d.d.

Mærkning og information: Kontrolleret uden anmærkninger: Dansk mærkning af tiramisudessert herunder fremhævelse af allergener samt angivelse af tilsætningsstoffer.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret virksomhedens eventuelle anvendelse af tilsætningsstoffer og der anvendes ingen tilsætningsstoffer. Ingen anmærkninger.