

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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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	
18-09-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 10-12-2019	
Dato 16-05-2019	
Dato 15-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse i kølerum, herunder opbevaring af fersk fisk og skaldyr samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af varmt og koldt produktionsområde, grovkøkken samt kølerum, produktions og udsalgsområde, køkken -og opvaskeområde. Ingen anmærkninger.

Gulvareal under driftsinventar i opvaskeområde fandtes snavset langs kanter, med spor af produktionsrester af ældre dato. Langs rørsystemer i produktions og opvaskeområde fandtes støvede belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøringsfrekvens af svært tilgængelige steder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning, varmholdelse, nedkøling samt indfrysning af fersk fisk for perioden primo maj 2020 frem til d.d.

Mærkning og information: Foretaget krydskontrol på økologisk laks fra Bisserup uden anmærkninger. Yderligere kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

2 timer
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

sporbarhed på følgende fødevarer: Hestemusling, søpindsvin via faktura.

Vejledt om regler for anprisning i menukort.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens cvr.nr. stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen.

Virksomhedens registrering stemmer overens med aktiviteter, herunder importtikkadelse af ferske fiskeprodukter. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om import fra Færøerne, herunder IUU regler ved indførsel af fiskevarer. Vejledning udleveret.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for anvendelse af tilsætningsstoffet E-415 til anvendelse i saucer. Ingen anmærkninger.

Gennemgået opslag i EU-databasen ved anvendelse af tilsætningsstoffer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

18-09-2020

Dato