

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Hav Torvehallerne, Fersk fisk**

Torvehal 1, Stade G7-G8, Salgssted

Adresse Rømersgade 18

Postnr./By 1362 København K

CVR-nr. 35417540

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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	
06-04-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 07-04-2021	
Dato 28-11-2019	
Dato 31-07-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskærpes, at håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Følgende er konstateret: der var ingen varmt vand i håndvasken eller i produktionsvasken ved siden af. Virksomheden håndterer bl.a. fersk fisk, skaldyr og varmebehandler fiskefileter. Virksomheden havde følgende bemærkninger: der har aldrig været varmt vand i håndvasken, men der plejer at være det i produktions-vasken.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret virksomhedens opbevaringstemperaturer i kølemontre med bl.a. stenbidderogn, opbevaring og fersk fisk samt processer for håndtering af fiskefileter og fiskefrikadeller der opvares til salg uden for køl. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af fødevarer-arealer herunder gulve, vægge, borde, maskiner, inventar og lofter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af overflader, inventar og maskiner i køkken, på lager samt i

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hav Torvehallerne, Fersk fisk**

Torvehal 1, Stade G7-G8, Salgssted

Adresse Rømersgade 18

Postnr./By 1362 København K

CVR-nr. 35417540

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køleskabe og kølerum. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om udbedring hul i gulvet omkring håndvasken.

Forholdet vurderes bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling fra sidste besøg til d.d. Vejledt om generelt om angivelse af opvarmnings-temperaturer og nedkølings-temperaturer.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

06-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift