

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	
Vedligeholdelse	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	10-07-2020	
Dato	06-09-2019	
Dato	17-07-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedure for nedkøling af fødevarer. Efter varmebehandling nedkøles produkterne først med koldt vand og stilles dernæst på køl. Produkterne bliver fordelt gastrobakker og placeres kølerum. Efter nedkøling i gastrobakker fordeles den nedkølede fødevarer i små plastbeholdere til senere brug. Virksomheden oplyser at der nedkøles fra 65 til 10 °C. Kontrolleret virksomhedens anvendelse af indstikstermometer til løbende kontrol af processen.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse. Følgende er konstateret: Virksomhedens risikoanalyse er ikke dækkende for deres aktiviteter.

Virksomheden mangler beskrivelse af nedkøling.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden dokumentere deres nedkøling og mundtlig kan redegøre for den.

Vejledt generelt om regler for risikoanalyse. Vejledt konkret om tilpasning af risikoanalyse via www.FVST.dk - Risikoanalysen er gennemgået på tilsynet.

45 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk