

Kontrolrapport

Virksomhed **Boutique Fisk**

Torvehal 1, Stade E8

Adresse Rømersgade 18

Postnr./By 1362 København K

CVR-nr. 29934207

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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	
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

03-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	03-06-2021	
Dato	29-04-2021	
Dato	15-08-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, samt procedurer for varmbehandling og nedkøling samt faciliteter til hygiejnisk håndvaskning. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om at fiskefrikadeller sættes tilstrækkeligt tidligt i kølerummet til nedkøling, da virksomhedens nuværende procedure inkluderet flere timers nedkøling uden for køl, med risiko for for langsom nedkøling. Forholdet er vurderet bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Virksomhedens kølemontre var i stykker ved tilsynet, og virksomheden redegjorde for tidsstyring af frikadeller og kartoffelsalat der blev opbevaret over fem grader. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af gulve, vægge, borde, maskiner, inventar og lofter samt procedurer for desinficering. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt om rengøringsprocedurer svært tilgængelige steder. Drøftet mulighed for opvarmning af fiskefrikadeller i gastro-bakker med høj kant, for at reducere fedtmængden der løber ud i ovnen og på gulvet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af overflader, inventar og maskiner i køkken, på lager samt i køleskabe og kølerum. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Boutique Fisk**

Torvehal 1, Stade E8

Adresse Rømersgade 18

Postnr./By 1362 København K

CVR-nr. 29934207

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af varemodtagelse, køle-opbevaring, opvarmning og nedkøling fra sidste besøg til d.d.