

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **H3 Amager Fiskehus**

Adresse Holmbladsgade 3

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 37573892

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-01-2022



Tidligere kontrol

Dato 05-07-2019	
Dato 03-05-2018	
Dato 06-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i

køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer i

produktionskøkken med køleboks, Virksomheden opbevarer

fersk fisk. målt til 1 grad i køleenhed. set fungerende

termometre. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og

tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

produktionskøkken med køleboks, opvaskeafdeling, bar og

serveringsområde med barrista håndtering. Der observeres

hele glatte og rene overflader på bordplader, vægge og gulve.

samt siddeområde i restaurant.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: vedligeholdelse af følgende lokaler/udstyr:

produktionskøkken med køleboks, opvaskeafdeling, bar og

serveringsområde med barrista håndtering. Der observeres

hele glatte og rene overflader på bordplader, vægge og gulve.

samt siddeområde i restaurant.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **H3 Amager Fiskehus**

Adresse Holmbladsgade 3

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 37573892

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling stikprøvevis for perioden 01-06-2021 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-oplyst af virksomhed

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Kontrolleret emballage for mærkning af gaffel og glas symbol. ingen anmærkninger

Fødevarestyrelsen

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

27-01-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk