

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Christianshavns Færgecafé**

Adresse **Strandgade 50**

Postnr./By **1401 København K**

CVR-nr. **34691665**

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

05-10-2022



Tidligere kontrol

Dato	14-09-2021	
Dato	29-09-2020	
Dato	05-12-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har demonstreret visuel kontrol af synlige parasitter på følgende procestrin: Filetering. Virksomheden har mundtligt redegjort for indfrysning og varmebehandling af ufrosne vildtfangede fisk således de opvarmes til en temperatur, der sikrer varmedrab af parasitter. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har dækkende skriftlige/mundtlige procedurer for kontrollen af synlige parasitter, og de kan redegøre for procedurerne. Fiskeparasitter er udpeget som risikofaktor i deres risikoanalyse. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for indfrysning af fersk fisk samt varmebehandling ved 75 °C. Kontrolleret dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for indfrysning af fersk fisk samt opvarmning fra maj 2022 indtil dags dato. Virksomheden dokumenterer indfrysning af fisk ved hver indfrysning en til to gange om måneden. Frekvens sat til ugentligt. Konkret vejledt om tilpasning af frekvens til faktiske målinger. I virksomhedens egenkontrolprocedurer er noteret, at fisk opvarmes til 65 °C, dette er ligeledes dokumenteret. I virksomhedens risikoanalyse står opvarmning skal ske til 75 °C. Konkret vejledt om tilpasning af risikoanalyse til også at omhandle opvarmning af fersk fisk.

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