

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **The Fish Project Bistro**

Adresse **Nicoline Kochs Plads 3**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **43619888**

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.	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi og registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperaturer, herunder 2 grader ved fersk fisk og adskillelse ved opbavning af fødevarer i kølediske og køl/frys i kælder set og fundet i orden.

Gennemgang af procedurer ved tilberedning af tuntartar, kogning af muslinger, udskæring af fersk fisk, varmebehandling og nedkøling af saucer samt optøning uden anmærkninger. Er tilstede ved varemottagelse. Der er adgang til separat håndvask, herudover er der vaske til fødevarer og opvask set, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse i produktionsområde, ved disk, i kølere og køle/frost rum i kælder, set og fundet i orden. I kolonialrum er fødevarer på hylder eller paller, set, ok. Opvask af service i fælles opvaskeområde og udstyr vaske i egen opvaskemaskine med skyl over 80 grader, ok. Godkendt

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **The Fish Project Bistro**

Adresse Nicoline Kochs Plads 3

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 43619888

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

desinfektionsmiddel anvendes.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler nyindrettet med nyt inventar og udstyr, ok. Vejledt om overflader over områder med åbne fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Internet baseret risikoanalyse, egenkontrolprogram igangsat idag. Der er udpeget ccp'er til ugentlig dokumentation. Risikoanalyse set og fundet i orden til nuværende aktiviteter.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med det der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Virksomhedens basisoplysninger og risikoaktiviteter opdateret.

Fødevarestyrelsen

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

22-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk