

Kontrolrapport

Virksomhed **PALÆO FISKETORVET ApS**

Adresse Kalvebod Brygge 59, 2

Postnr./By 1560 København V

CVR-nr. 41104635

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

25-11-2020



Tidligere kontrol

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, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, 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 samt registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder i salgsbutik samt på lager, placering samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt konkret om at håndvask skal være tilgængelig under produktionen, da der under kontrolbesøget stod skraldespande foran. Mundtligt gennemgået håndtering og opbevaring af dressinger samt procedurerne af udskiftning/genanvendeligheden af olien i frituren.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af salgsområde samt lager, herunder renholdelse af inventar, redskaber, udstyr samt overflader.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **PALÆO FISKETORVET ApS**

Adresse Kalvebod Brygge 59, 2

Postnr./By 1560 København V

CVR-nr. 41104635

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse, nedkøling samt sous vide. Kontrolleret virksomhedens dokumentation for resultater i egenkontrollen fra 12. nov 2020 til dags dato. Vejledt om stikprøvevis at kontrollere nedkølingsprocedure da virksomhedens elektroniske egenkontrol er udarbejdet efter en tid og temperatur algoritme og virksomheden derfor ikke kontrollere slut temperatur.

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

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- og P-nummer på virk.dk.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Vejledt virksomheden om regler for sporbarhed på FKM, herunder datablade på de anvendte fødevarekontaktmaterialer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

25-11-2020

Dato