

# Kontrolrapport

Virksomhed **Herlev Fisk & Vildt**

Adresse Herlev Torv 10A

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 35410074

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>12-01-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-10-2016	
Dato 11-04-2016	
Dato 05-01-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i kølerum og kølemontrer. Opbevaring og adskillelse. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Virksomheden har ikke iset laks tilstrækkeligt, der er målt 2,7 grader celsius +- med overfladetermometer. De resterende fisk var veliset. Forholdet er dags dato vurderet som en bagatelagtig overtrædelse.

Konkret vejledt om løsningsmuligheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulv, produktberørende overflader og kølerum. Område bag kipsteger fremstår snavset, ligeledes ovn indvendig. Forholdet er vurderet som en bagatelagtig overtrædelse ved dette tilsyn. Generelt vejledt om regler vedr.

rengøring af lokaler og udstyr, hvori der håndteres fødevarer

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af temperaturkontrol ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling siden oktober frem til dags dato.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastsætte og gennemføre effektive overvågningsprocedure af kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomhedens egenkontrol foreskriver, at kontrol af kritiske kontrolpunkter af opvarmning og nedkøling foretages med indstikstermometer. Virksomheden

# Kontrolrapport

Virksomhed **Herlev Fisk & Vildt**

Adresse Herlev Torv 10A

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 35410074

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

har ikke et funktionelt indstikstermometer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får jeg ordnet. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.