

# Kontrolrapport



Virksomhed **Aavangs Fiskehus I/S**

v/Ole Mose Sørensen og Gitte Kruse

Adresse Fiskehuskajen 1

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 26629993

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**21-06-2017**



## Tidligere kontrol

Dato 19-07-2016	
Dato 04-11-2015	
Dato 06-11-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaringstemperaturer ved den hakkede ferske fiskefars. Isning af fersk fisk i salgsafsnit og i kasser på lager. Der er sæbe og papirhåndklæder ved håndvask. Vejledt virksomheden om at desinfektionsmidler der anvendes skal være godkendte af FVST. Virksomheden oplyser at man vil fremskaffe nyt produkt. I visse tilfælde bruges kogende vand. O.K.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum, opskæringsafsnit, salgsafsnit og toiletter. O.K.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Opskæringsafsnit, salgsafsnit samt kølerum. O.K.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol med opbevaringstemperaturer og tilstrækkelig isning fra januar - juni 2017. Vejledt om udarbejdelse af risikoanalyse og dokumentation for kontrol med opvarmning og nedkøling af bl.a. fiskefond og fiskefrikadeller

Offentliggørelse af kontrolrapport: O.K.

Godkendelser m.v.: Virksomheden har fremvist dokumentation for salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder.

Salget overstiger ikke en tredjedel af den totale omsætning af animalske fødevarer.