

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.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-08-2018



Tidligere kontrol

Dato 21-06-2017	
Dato 19-07-2016	
Dato 04-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret isning af fersk fisk i salgskasse og i salgskasse med bl.a. røgvare. Der er sæbe og papirhåndklæder ved vask.

Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af salgsafsnit, opskæringsafsnit med redskaber samt lagerlokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Salgsafsnit og opskæring. Ingen anmærkninger. Vejledt om udbedring af gulvbelægning på lager samt vægge og loft i kølerum. Virksomheden oplyser at det bliver gjort efter endt sæson.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: I virksomheden egenkontrolprogram er der udarbejdet risikoanalyse for opvarmning og nedkøling. Set dokumentation for kontrol med opvarmning og nedkøling af hummersuppe og fiskefrikadeller i 2018. O.K.

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

Andet: Kontrolleret-Sporbarhed fisk-Partikontrol