

Kontrolrapport



Virksomhed **Havnens Fiskehus Skagen**

Adresse **Fiskehuskajen 17**

Postnr./By **9990 Skagen**

CVR-nr. **34417814**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-07-2017



Tidligere kontrol

Dato	26-05-2015	
Dato	17-07-2014	
Dato	11-07-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret behandling af fødevarer, herunder opbevaring af køl og frost og klargøring og tilvirkning, ingen anmærkninger.

Kontrolleret adskillelser af fersk fisk og andre fødevarer i kølerum, ingen anmærkninger.

Kontrolleret tidsforskudt tilvirkning / produktion af fiskefars, ingen anden produktion under denne produktion - OK.

Kontrolleret separat opvaske afdeling ingen anmærkninger.

Kontrolleret temperatur i kølerum og fryserum - OK.

Kontrolleret der forefindes sæbe og papir ved vask - OK.

Kontrolleret procedure for håndvask, samt rent arbejdstøj - OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, kølerum, fryserum og opvaske afdeling, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrol vedrørende modtagekontrol, opvarmningskontrol, nedkølingskontrol, forbrugerklage og temperaturkontrol for køl og frost, for perioden fra april 2017 frem til dags dato, ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er informeret i / om fødevarehygiejne - OK.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter - Ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed