

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fiskehuset Enø**

v/Per H Nielsen

Adresse Ved Broen 5

Postnr./By 4736 Karrebæksminde

CVR-nr. 20316039

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

03-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 21-04-2022



Dato 03-12-2021



Dato 05-10-2021



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejniske håndvaske faciliteter i produktionslokaler og salgsområde, opbevaringstemperatur i kølerum og frostrum, isning af fersk fisk i montre samt adskillelse mellem fersk fisk og røgede fiskevarer udbudt til salg i montre. Kontrolleret procedurer for røgning af fisk (varmrøgning) samt procedurer for varemodtagelse af fersk fisk, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for produktion af is til isning af fisk, herunder at is produceres af vand af drikkevandskvalitet, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af salgsmontre med røgvarer og ferske fiskeprodukter, produktionskøkken med bordoverflader og køleenheder samt kontrolleret renholdelse af kølerum med hylder og vægge. Kontrolleret procedurer for indvending nedskrabning af røgovne, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens procedurer for kommende vedligeholdelse af lokale med røgovne, herunder malerarbejde af vægge og lofter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fiskehuset Enø**

v/Per H Nielsen

Adresse Ved Broen 5

Postnr./By 4736 Karrebæksminde

CVR-nr. 20316039

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for varemottagelse og opbevaringstemperatur fra oktober 2022 til dags dato. Kontrolleret skriftlige procedurer for opbevaringstemperatur af fersk fisk ved max 2 grader eller under is, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Andet: Kontrolleret sporbarhed på havskrubbefilet via følgeseddel på dansk registreret leverandør, ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

03-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk