

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fiskehuset**

Adresse **Havnen 4**

Postnr./By **3250 Gilleleje**

CVR-nr. **21372242**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	

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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-01-2023



Tidligere kontrol

Dato	30-09-2022	
Dato	28-02-2022	
Dato	27-09-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrollen sker som kontrol i 1. led med tilbagetrækningen af varmrøget laks produceret den 07-01-2023 og med bedst før-dato den 12-01-2023.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtlig redegjort for produktion af varmrøget laks - herunder procedurer for opbevaring, opvarmning og nedkøling af varmrøget laks. Virksomheden producere varmrøget laks 2 x ugen og modtager fersk laks minimum 1 x ugen. Hver produktion af røget laks er udbudt til salg i butik i maks 4 dage. Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionsområde og udsalgsområde. Set Indstikstermometer. Der er ingen varmrøget laks tilbage som er produceret d. 7 januar 2023 i butik eller lager. Virksomheden har opsat skilt i butik som oplyser kunder om listeria i varmrøget laks produceret 7. januar 2023 samt at kunderne opfordres til at kassere produktet. Foto's taget.

Hygiejne: Rengøring: Mundtlig gennemgået virksomhedens procedurer for rengøring af overflader og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmrøgning af fersk fisk, samt egenkontroldokumentation for opvarmning og nedkøling af varmrøget laks for perioden oktober 2022 til dags dato. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fiskehuset**

Adresse Havnen 4

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 21372242

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram - herunder sporbarhed og tilbagetrækning.

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

Fødevarerstyrelsen

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

18-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk