

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fisken**

Adresse Stockflethsvej 13B

Postnr./By 8400 Ebeltøft

CVR-nr. 43134647

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	

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

22-06-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, oplysning med allergener, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaring af fersk fisk på køl, enten dækket med is eller holdes under 2 grader, ok.
Tilberedning af fersk fisk ved temperatur/kombi tid, beregnet efter SiTTimodellen for sikker tilberedning, beregning set, ok.
Tidsmæssig adskillelse ved klargøring af fersk fisk og spiseklare fødevarer til dagens salg gennemgået uden anmærkninger. Der er adgang til vask i produktionsområde og vask bag dør og der er ligeledes adgang til personaletoilet. Dør til baglokale holdes lukket i åbningstiden, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse i produktionsområde, set, ok.
Arbejdsgange ved renholdelse i åbningstiden og efter luk gennemgået uden anmærkninger. Kogende vand eller desinfektionsmiddel som er godkendt af fødevarestyrelsen

Fødevarestyrelsen

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

1 time 5 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 **Fisken**

Adresse Stockflethsvej 13B

Postnr./By 8400 Ebeltoft

CVR-nr. 43134647

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anvendes til desinfektion af overflader efter endt rengøring på overflader der kommer i kontakt med fødevarer, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler nyindrettet med vaskbare overflader og inventar/udstyr som er egnet til kontakt med overflader, set, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse, egenkontrol og regelmæssig dokumentation er igangsat, vurderet dækkende for aktiviteter. Der foretages visuel daglig kontrol og ugentlig dokumentation efter kontrol ved varemottagelse, køleopbevaring og varmebehandling, ok.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret frekvensbaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med det der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

22-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk