

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Møllers Fiskehus**

Adresse Kystvejen 14

Postnr./By 5466 Asperup

CVR-nr. 77923012

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
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.	1
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

26-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 27-04-2023	
Dato 24-08-2022	
Dato 07-04-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask ved salgsdisk samt mundtlige procedurer for udskæring af fisk til dagens salg samt udskiftning af papir til røgvarer.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring af fersk fisk.

Bødeforelæg fremsendt: 10.000kr.

Følgende er konstateret: ved kontrollens start opbevarer virksomheden fersk fisk i deres serveringsdisk uden is ovenpå den fersk fisk. Med indstikstermometer måles et laksestykke til 9,4 grader, en hel makrel til 11,3 grader samt en tunbøf til 7,3 grader.

Under kontrollen overhælder virksomheden fiskene med is.

Her måles temperaturen med luftmåler til 6,2 grader ved makrellen. I salgsdisken ligger der blandt andet 6

rødspættefiletter, 5 hele tun, 6 hele makreller, 3 hele dorader, 4 rødtunger og 4 rødtungefiletter, 6 havtaskehaler samt ca. 2 kg jomfruhummere og 1kg krabbeklør. På emballages til laksefiletter står der, at den skal opbevares mellem 0-2 grader.

Fotodokumentation medtaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

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 **Møllers Fiskehus**

Adresse Kystvejen 14

Postnr./By 5466 Asperup

CVR-nr. 77923012

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Renholdelse af salgsdisk herunder bakker med opbevaring af røgvarer, bund i salgsdisk, plader samt bordoverflade ved salgsdisk.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring kølekrævende fødevarer. I virksomhedens risikoanalyse er der angivet, at fødevarer skal opbevares ved maks 5 grader eller koldere eller ved den temperatur som er angivet i fødevares mærkning.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten herunder set datablad på plastbakke "SquarePac".

Fødevarestyrelsen

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

26-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk