

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Thorkild Sidelmann. Fiskevogn**

Adresse **Rammedigevej 60**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **88732219**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

24-07-2023



Tidligere kontrol

Dato	25-05-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	03-10-2022	
Dato	09-06-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden er den 25. maj 2023 orienteret om, at anmærkninger til virksomheder medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg.

Fødevarestyrelsen vil derfor gennemføre et ekstra kontrolbesøg i virksomheden, selvom der på dette kontrolbesøg ikke er meddelt anmærkninger.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Personlig hygiejne i form af håndhygiejne og anvendelse af tilstrækkeligt dækkende forklæde om privat tøj, ok. Vejledt om at der altid skal være mulighed for tørring af hænder i engangsafdøringsmiddel.

Kontrolleret at risiko for kontaminering ved pakning af ferske rødspætte filter og opbevaring af spiseklar røget fisk, ok.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og køling af fersk fisk, spiseklare fiskefrikadeller og røget fisk i salgsvognen, således at fersk fisk opbevares velisat og øvrige fisk ved maks 5 grader, ok. Der opbevares i køleboks/skab dels med knust is og fryseelementer, ok. Vejledt om særlig opmærksomhed på at spiseklar røget fisk og fiskefrikadeller

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 **Thorkild Sidelmann. Fiskevogn**

Adresse **Rammedigevej 60**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **88732219**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ikke må kontamineres fra direkte kontakt med knust is.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af salgsbil, opbevaring/opsamling af affald samt rengøring af udstyr og redskaber i form af saks, kniv, rullebord, vægt, køleboks og orange lastkurv.

Vejledt om at anvendelse af anden typer sæbe og skuresvamp kan være optimal, for fjernelse af faste belægninger.

Fødevarestyrelsen

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

24-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk