

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Øens Have ApS

Adresse Refshalevej 157

Postnr./By 1432 København K

CVR-nr. 42036242

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
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

22-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 09-09-2022	
Dato 03-06-2022	
Dato 23-09-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for skylning af grøntsager samt faciliteter til hygiejnisk vask af hænder samt fysisk adskillelse af fødevarer under produktion, ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Opbevaring af uemballerede ferske fiskevarer.

Det indskræpes, at uemballerede ferske fiskevarer skal opbevares i is under passende forhold, hvor is tilføres så ofte det er nødvendigt, eller ved maksimalt 2°C.

Følgende er konstateret: Temperatur målt med kalibreret indstikstermometer i fersk fisk opbevaret i køleskabe til henholdsvis 3,8 grader c og 4,2 afhængig af placering af fisken i køleskabe. Virksomheden oplyser, at de har modtaget størstedelen af fisken i dag og under kontrolbesøget bliver enkelte fisk fileteret. Der er meget varmt i produktionskøkken. Lufttemperatur målt med kalibreret lufttermometer i køleskabe med fersk fiskefileter til 2 grader c. Konkret vejledt om regler for brud på kølekæde samt løsningsforslag til opbevaring af fisk under filetering.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil ændre procedurer for opbevaring af fersk fisk og under filetering.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed Øens Have ApS

Adresse Refshalevej 157

Postnr./By 1432 København K

CVR-nr. 42036242

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Vægge og gulv under skyllevask og bord fremstår med indtørrede sorte og mørke belægninger, på gulv ligger nedfaldne rester. Isterningmaskine i produktionskøkken har gullige belægninger på lameller og der er spindelvæv under masinen. Hylde i produktionskøkken fremstår olierede og fedtede, skråvinduer over produktionsområde fremstår med støv, spulearm i opvaskemaskine har tyk hvid belægning af formodt kalk, gulv på lager fremstår med sorte belægninger, døre i produktionskøkken samt før på kølerum fremstår med mørke belægninger. Vægge og inventar under ved produktionsbord i udendørs grillområde fremstår med støv og mørke belægninger.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyste, at de ville være opmærksomme på det. Vejledt konkret om rengøringsfrekvens af svært tilgængelige steder.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Gennemgået mundtlige procedurer for rengøring og desinfektion i forbindelse med opstart i udendørs produktionsområder, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for varemodtagelse og opbevaringstemperaturer samt dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, indfrysning af fisk og opbevaring.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Konkret vejledt om regler for anmeldelse af væsentlige ændringer som lejlighedsvis arrangementer og delekkøkken.

Fødevarestyrelsen

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

22-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift