

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **FiskeRiget**

Adresse Southamptongade 2

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 28063385

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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

12-10-2023



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, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frost. Isning af fersk fisk i salgsmontre. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvask. Mundtlige procedurer for holdbarhed på fiskeprodukter og pålægssalater. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: arbejdsborde, redskaber, udstyr, køleenheder og salgsdisk. Ydet generel vejledning om frekvenser for afkalkning. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: plan for udbedring af fuger i lokaler og på inventar.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **FiskeRiget**

Adresse Southamptongade 2

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 28063385

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, kølekontrol og nedkøling. Dokumentation af varemodtagelse, kølekontrol, opvarmning og nedkøling siden opstart.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fiskehandelsnavne m.v., herunder handelsbetegnelse, produktionsmetode og fangstområde.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Virksomheden kan oplyse om indhold af allergener på produkter i salgsdisk.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer, iflg. cvr.dk. Ydet konkret vejledning om tilretning af p-nummer.

Andet: Kontrolleret uden anmærkninger: sprobarehed på kulmule, i form af faktura.

12-10-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk