

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Strandvejensfisk 2go**

Adresse Strandvejen 191

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 38237535

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

26-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 15-09-2022	
Dato 07-04-2022	
Dato 15-12-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, tildækning og adskillelse af ferske og tilberedte fødevarer samt fisk i montre fremstår veliset.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ved tilsynets start en gryde med 20 liter kogt hummerfond i kølerum, som virksomheden oplyser blev kogt dagen før kl. ca. 15.00. Der måles med indstikstermometer en temperatur på 9,9°C i fonden. Den omgivende lufttemperatur omkring gryderne er 6,8 °C. På hylder ca. 1 meter væk måles en

opbevaringstemperatur på ca. 2 °C. Der er under tilsynet givet en introduktion til Sitti, som et redskab til en sikker nedkøling. Vejledt konkret om af nedkøle i mindre beholdere for at nedkølingen sker hurtigst muligt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er en fejl,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Strandvejensfisk 2go**

Adresse Strandvejen 191

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 38237535

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

jeg plejer at nedkøle anderledes.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Gulve, vægge, emfang, indvendigt i opvaskemaskine og bordoverflader i produktionsområdet samt monte og bordoverflader i salgsområdet. Kølerum fremstår renholdt herunder gulv, vægge og hylder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og nedkøling i indeværende år. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for dokumentation for nedkøling herunder variation på produkter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt om ophængning af smileymærke og visning af kontrolresultater på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. Virk.dk og via kassebon.

Andet: Set sporbarhed på havtaskekæber via følgeseddel.

Fødevarestyrelsen

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

26-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk