

# Kontrolrapport

Virksomhed **Viben Fiskehus v/Rahil**

**Labrouzi**

Adresse **Værnedamsvej 1**

Postnr./By **1819 Frederiksberg C**

CVR-nr. **38253441**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>31-03-2017</b>	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn i forbindelse med 1. kontrolbesøg

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering,

krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening,

personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og overdækning af fødevarer i kølerum, isning af fersk fisk i udsalgsvindue samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Yderligere gennemgået procedurer for produktion af fiskefars.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktions -og udsalgsområde, varmt produktionsområde -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktions -og udsalgsområde, varmt produktionsområde -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar.

Rist til afløb under håndvask i produktionsområde er ikke fastmonteret i gulv. Ejer oplyser at det vil blive gjort med det

# Kontrolrapport

Virksomhed **Viben Fiskehus v/Rahil**

**Labrouzi**

Adresse Værnedamsvej 1

Postnr./By 1819 Frederiksberg C

CVR-nr. 38253441

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

samme.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set egenkontrolprogram med risikoanalyse over virksomhedens aktiviteter, herunder udpegelse af kritiske kontrolpunkter. Yderligere set procedurer for håndtering af fiskefars der produceres i virksomheden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed/partikontrol på kulmulefilet. Ingen anmærkninger.

Der fandtes ingen fangsttavle i udsalgsområde. Virksomheden oplyser som det første at de har bestilt fangsttavle hos deres brancheforening.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at oplysninger om fangstområde, fangstmetode m.m. skal være synligt for forbrugeren.

Fødevarerstyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvens.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---