

Kontrolrapport



Virksomhed **FiskeBoden ApS**

Adresse Ved Havnen 6

Postnr./By 3060 Espergærde

CVR-nr. 34092265

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-02-2018



Tidligere kontrol

Dato 09-11-2017	
Dato 10-08-2017	
Dato 05-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at procedurer for håndtering af laks der laves til varmrøget laks.

Virksomheden har faste procedurer for denne proces, der følges hver gang.

Laksen ansaltes, hvorefter den kommes på rist og sættes i røgovnen, til den ønskede temperatur er opnået. Ejer oplyser at der max. går 3 timer fra proces start til slut.

D.19.09.2017 er der udtaget 1050g. varmrøget laks til analyse for PAH. Analyseresultatet fra d. 19.09.2017 viste sig at være for høje. prøvenummer: 17042606

Dette vurderes af FVST. måske at være begrundet med at skindet fra laksen er taget med i analysen.

Konkret vejledt om at virksomheden selv sender en prøve til analyse, således at der undgås for høje tal fremadrettet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengørings procedurer for rengøring af røgovn og riste laks lægges på. Ejer oplyser at ovnen afbrændes efter behov. Konkret vejledt om at denne rengøres med børste eller andet der kan fjerne sodrester, og akkumuleret tjære på væggene i ovnen.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse med gode arbejdsgange for røgning af fiskevarer herunder varmrøget laks. Der står beskrevet i virksomhedens risikoanalyse at der skal anvendes passende røgsmuld, at

Kontrolrapport

Virksomhed **FiskeBoden ApS**

Adresse Ved Havnen 6

Postnr./By 3060 Espergærde

CVR-nr. 34092265

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ovnen der anvendes skal være passende rengjort, samt at der anvendes mindre fede fisk, og at der er en passende afstand fra antændelses sted og til fødevarer. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret at der er opsat skilt der informerer kunderne om tilbagekaldte fødevarer solgt i butikken. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om at skiltet hænges synligt i ca. 14 dage.