

Kontrolrapport



Virksomhed **Dragør Røgeri, detail**

Fiskeforretning

Adresse Gl. Havn 6-8

Postnr./By 2791 Dragør

CVR-nr. 20805935

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

09-03-2018



Tidligere kontrol

Dato 06-03-2017	
Dato 08-12-2016	
Dato 13-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fersk fisk og fiskevarer i råvarekølerum, opbevaring af færdigvarer i færdigvarekølerum og opbevaring af fersk fisk i butik, herunder at de fremstod vel iset.

Personlig hygiejne: Kontrolleret at der er sæbe og papir i smatlige håndvask: Ingen anmærkninger.

Temperatur, produkter: Kontrolleret temperatur i råvarekølerum og færdigvarekølerum og i fryser: OK

Rengørings-og desinfektionsmidler: Kontrolleret opbevaring af rengørings-og desinfektionsmidler og at desinfektionsmidler er godkendt af FVST: OK

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generelt fremstod virksomheden ryddelig og rent. Kontrolleret rengøring i butik, kølerum, færdigvarekølerum og røgovne område: Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler og udstyr, vedligeholdelse: Generelt fremstod virksomheden vel vedligeholdt. Kontrolleret vedligeholdelse af gulvet og vægge i butikken og i produktionslokale: Ingen anmærkninger.

Skadedyr: Kontrolleret at alle vinduer og døre lukker tæt: Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Kontrolrapport

Virksomhed **Dragør Røgeri, detail**

Fiskeforretning

Adresse Gl. Havn 6-8

Postnr./By 2791 Dragør

CVR-nr. 20805935

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Dokumentation for varemottagelsen, opbevaring, opvarmning og nedkøling for 2 uger i marts 2018: Ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret sporbarhed 1. led tilbage for et parti ål, herunder faktura.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at virksomhedens aktiviteter stemmer overens med registrering og kontrolleret CVR. nummer.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Stykprøvekontrolleret at FKM er mærket med glas og gaffel symbol.

Følgende fødevarerkontaktmaterialer er kontrolleret: Termoposer

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke anvendelsesanvisninger for fødevarerkontaktmaterialet: termoposer /FKM). Dermed kan virksomheden ikke være sikker på korrekt anvendelse af fødevarerkontaktmaterialet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om, at virksomheden skal sikre, at den kun anvender fødevarerkontaktmaterialer til de formål, hvortil de er tilsigtede. Dette sikres ved at være i besiddelse af og følge producentens anvendelsesanvisninger, som medfølger produktet.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

09-03-2018

Dato