

Kontrolrapport

Virksomhed **Fiskehuset Simon Longhurst**

Adresse H.C. Ørsteds Vej 37B

Postnr./By 1879 Frederiksberg C

CVR-nr. 25925947

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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	

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	
22-03-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 15-11-2017	
Dato 27-09-2016	
Dato 13-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring af uemballerede ferske fiskevarer. Det indskræpes at uemballerede ferske fiskevarer skal opbevares i is under passende forhold, hvor is tilføres så ofte det er nødvendigt. Herunder skal temperaturen overalt i fødevareren være på ikke under 2 grader C. Følgende er konstateret.: Virksomheden opbevarede fiskefars, stenbiderrogn og laksetatar i kølemontre, hvor temperaturene henholdsvis blev målt til 3,6 grader C i fiskefars, 3,5 grader C i stenbiderrogn og 5,6 grader i laksetatar. Tilsynet blev foretaget fra kl. 13.15, hvor det blev oplyst at samtlige fiskeprodukter var blevet tilvirket om morgenen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil arbejde på at nedkøle fiskefars m.m. hurtigere for fremtiden. Laksetataren blev kasseret inder tilsynet.

Det er Fødevarestyrelsens vurdering at forholdet indskræpes. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Der er vejledt konkret om nedkølingsprocedurer efter håndtering af fiskefars.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i kølerum samt opbevaring af øvrige ferske fiskeprodukter, ingen anmærkninger.

Kontrolrapport

Virksomhed **Fiskehuset Simon Longhurst**

Adresse H.C. Ørsteds Vej 37B

Postnr./By 1879 Frederiksberg C

CVR-nr. 25925947

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling for perioden primo december 2017 frem til den 18. marts.

Det indskærpes, at virksomheder skal beskrive egenkontrollen i et egenkontrolprogram.

Følgende er konstateret: Der kunne under tilsynet ikke fremvises et egenkontrolprogram eller risikoanalyse over virksomhedens aktiviteter.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Programmet ligger hjemme. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Godkendelser m.v.: Virksomhedens cvr.nr. stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.
