

Kontrolrapport

Virksomhed **Musling**

Adresse Linnésgade 14

Postnr./By 1361 København K

CVR-nr. 32082645

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
23-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 31-05-2017	
Dato 22-11-2016	
Dato 29-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg på 10.000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: Virksomhedens kølerum, hvor der bl.a. blev opbevaret fersk fisk og skaldyr, blev med luftføler målt til 7,5 grader C. Temperaturen målt med kalibreret indstiksføler i kammuslinger i 2 beholdere blev målt til mellem 8,0 og 9,5 grader C. I sletvarrogn til 9,2 og i udskåret suppefisk til 6,9. Ifølge kokken var der kommet varelevering af bl.a. fisk kl. 10.30, hvilket kunne forklare at kølerummet havde udsving. Temperaturerne blev målt af Fødevestyrelsen fra kl. 14.10. Under kontrolbesøget var der stor belastning på kølerummet, da stort set alle virksomhedens kølekrævnde varer blev opbevaret i kølerummet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil anskaffe mere kølekapacitet. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i øvrige køleinventar blev kontrolleret uden anmærkning. Adskillelse og overdækning i kølerum samt faciliteter blev yderligere kontrolleret uden anmærkninger. Fiskefond og rejer i lage, fra kølerum, blev henholdsvis målt til 5,2 og 5,8 grader C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om opbevaringskrav. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

Kontrolrapport

Virksomhed **Musling**

Adresse Linnésgade 14

Postnr./By 1361 København K

CVR-nr. 32082645

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Rengøring af produktionsområde og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar samt kølerum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheder skal følge de procedurer, der er beskrevet i deres egenkontrolprogram. Følgende er konstateret: Virksomheden dokumentere konsekvent modtagelseskontrol af fersk fisk til mellem 4 og 6 grader C, hvor perioden fra januar 2018 frem til den 5. maj 2018 er kontrolleret. Der er ikke dokumenteret korrigerende handling ved kontrollen. Virksomheden dokumenterer i perioden kun modtagelseskontrol af fersk fisk til 2 grader C en gang. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil kalibrere skydetermometer, kender godt til temperaturkravet for fersk fisk. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden primo januar 2018 frem til den 15. maj 2018.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed/partikontrol af Helleflynder. Ingen anmærkninger.

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