

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 | 4 |
| Rengøring | |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | |
| 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|---------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 15-05-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 22-03-2018 | |
| Virksomhedens egenkontrol | |
| Dato 15-11-2017 | |
| | |
| Dato 27-09-2016 | |
| | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Følgende er konstateret: Virksomhedens udsalgsmontre med fersk fisk fremsod ikke vel iset. Lufttemperaturen målt med luftføler, blev målt til 5,0 grader C. Temperatur i hornfisk blev mellem de øverste lag målt til 6,8 grader C, mellem de øvre lag i havkat blev temperaturen målt til 4,2 grader C og i rødspættefileter til 3,8 grader C. I fiskefars blev temperaturen med indstiksføler målt til 5,2 grader C. Virksomheden foretog kontramålinger hvor temperaturen i skrubber blev målt til 3,7 grader C og i fiskefars til henholdsvis 4,2 grader C og 4,1 grader C. Der er taget fotos af målingerne.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Kølemontren plejer at holde temperaturen, men kan godt se at temperaturerne i nogle af fiskene er lidt for høje i dag.

Bødeforlæg på 5.000 kr fremsendt

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Vedligeholdelse af kølerum, udsalgsområde og opvaskeområde: Heerunder er riste til afløb blevet fastmonteret i gulvet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set egenkontrolprogram med risikoanalyse over virksomhedens aktiviteter, herunder

