

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	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 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	
14-06-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 15-05-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 22-03-2018	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 15-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens opbevaring og isning af fersk fisk i kølemontre. Konkret vejledt om procedurer for håndtering af hjemmelavet fiskefars, så det hurtigst muligt når opnår en kerntemperatur på max 2. grader efter tilberedning. Følgende er konstateret fiskefars blev opbevaret i et køleskab på 4.7 grader, men var lavet få timer inden kontrollen. Forholdet vurderes bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger. Generelt vejledt om løsninger evt. i form af skydelåger til kølemontre, så temperaturkrav lettere overholdes i kølemontre.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomhedens gulve, vægge, køleinventar og inventar generelt samt procedurer for desinficering af håndopvaskede beholdere i ovn. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af virksomhedens overflader herunder gulve, vægge og køleinventar. Ingen anmærkninger. Der blev brugt gaffatape på visse overflader, og det vejledtes konkret om ikke at anvende tape. Forholdet vurderes bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

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

anmærkninger: Dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra marts til dd.

Mærkning og information: Mærkning af fisk og fiskevarer kontrolleret. Ingen anmærkninger. Kontrolleret fiske oplysnings plakat - ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Der er mangler på fiske plakaten - der mangler oplysninger om under fangstområde samt fangst redskab. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for oplysninger til forbrugeren på fiskevare. Virksomheden oplyser at han vil kontakte fiskebranchen og få en ny plakat med alle oplysninger.