

Kontrolrapport



Virksomhed **Fiskehuset Enø**

v/Per H Nielsen

Adresse Ved Broen 5

Postnr./By 4736 Karrebæksminde

CVR-nr. 20316039

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-08-2018



Tidligere kontrol

Dato 26-01-2018	
Dato 17-11-2017	
Dato 04-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i butik og i røgerum, temperatur samt isning af fisk, opbevaring af fisk i kølerum, adskillelse mellem rå fisk og tilberedte fødevarer.

Virksomheden meddeler der er aftaler om udlån af personalet toilet til en anden virksomhed i nærområde.

Følgende er konstateret: Virksomheden har en mindre mængde fiske frikadeller stående på disk, virksomheden meddeler den bruger 3 timers rettesnor. Der anvendes normalt en p skive. P skiven er gået i stykker.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om løsningsforslag til tidsstyring mellem 5 og 65 grader c

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Flå rum herunder bord samt gulv, kølerum herunder loft samt vægge og opbevarings inventar. Butiksløkkale med inventar herunder kølebokse samt gulv og vægge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Gulv og loft i kølerum, produktbærende overflader i

