

Kontrolrapport



Virksomhed **FiskeBoden ApS**

Adresse Ved Havnen 6

Postnr./By 3060 Espergærde

CVR-nr. 34092265

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	1

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-03-2019



Tidligere kontrol

Dato 07-09-2018	
Dato 22-02-2018	
Dato 09-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Facilitter til hygiejnisk håndvask.

Opbevaringstemperatur i kølemontre i butiksområdet og køleboks i baglokale. Fisken i kølemontren er vel iset.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Glatte overflader, vægge og gulve i butiksområde, baglokale og restaurant, femstår ikke rengjort. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da det ikke er områder der kommer direkte i kontakt. Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokale hvor der laves sandwich og lignende. Vejledt konkret om brug af tætningsfuge ved fodpanel. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol, herunder dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning samt nedkøling.

Virksomheden opdaterer deres vedligeholdelsesplan løbende.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på torskerogn via faktura. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed