

Kontrolrapport



Virksomhed **Dragør Røgeri, detail**

Fiskeforretning

Adresse Gl. Havn 6-8

Postnr./By 2791 Dragør

CVR-nr. 20805935

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	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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
08-03-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 01-11-2018	
Dato 09-03-2018	
Dato 06-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under produktion eller oplagring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Flow af ferskvarer og færdigvarer, opbevaring af råvarer i råvarekølerum, opbevaring af færdigvarer i færdigvarekølerum og opbevaring af fødevarer i butikken: Ingen anmærkninger.

Personlig hygiejne: Kontrolleret facilitet til håndvask i butikken og produktionslokale: OK

Rengøring- og desinfektionsmidler: Kontrolleret opbevaring af rengøringsmidler og at desinfektionsmidler er godkendt af

Fødevarestyrelsen: OK

Indpakning og emballager: Kontrolleret opbevaring af emballager i butikken: OK

Temperatur, produkt: Kontrolleret rumtemperatur i råvarekølerum, færdigvarekølerum og køleskab i butikken samt kontrolleret at fersk fisk er vel iset i kølemontre i butikken:

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring i kølerummene, produktionslokale og i salgsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler og udstyr, vedligeholdelse: Virksomheden fremstod vel vedligeholdt og har lavet et nyt færdigvarekølerum. Kontrolleret vedligeholdelse af gulvet i produktionslokale og stegrum, røgerum samt kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

