

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	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-08-2019



Tidligere kontrol

Dato 06-07-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 08-08-2018	
Dato 26-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: ferske hele fiskevarer og rå skaldyr udbudt til salg i butik og på lager er vel iset samt kontrolleret adskillelse mellem ferske ikke-spiseklare og spiseklare fødevarer i kølerum, herunder afdækning, samt adskillelse i butiksmontre.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne specielt beregnet til håndvask og med faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Håndvasken på væg modsat disk var ikke forsynet med tilstrækkelig kapacitet til rindende varmt vand. Varmvandsbeholderen fremstod lille og ved tilsynets start var der ikke adgang til varmt vand. Virksomheden anvender håndvasken konstant og det blev oplyst at den ikke kunne opvarme nok.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for tilstrækkelig kapacitet af varmt vand ved håndvasken. Vejledt om at hygiejniske håndvaskeprocedurer, herunder aftørring også mellem håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

Kontrolrapport

Virksomhed **Fiskehuset Enø**

v/Per H Nielsen

Adresse Ved Broen 5

Postnr./By 4736 Karrebæksminde

CVR-nr. 20316039

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: loft i flåningsrum og røgerum, samt i kølerum, herunder gennemgået brug af rengøringsmiddel til fjernelse af fedt. Vejledt om regler for rengøring, herunder om at rengøringsmidlerne er egnede til formålet samt at brugsanvisningen følges.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: loft og vægge i rummet, hvor der produceres is, fremstod slebet og der sås ingen afskalninger. Ingen bemærkninger. Det blev oplyst at loft i flåningsrum blev malet hvert andet år.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden bemærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden bemærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Emballage m.v.: Vejledt om regler for sikring af at anvendelse af fødevarekontaktmaterialer sker som tilsigtet af producenten.
