

Kontrolrapport



Virksomhed **Niels og Sinnes**

Fiskerestaurant

Adresse Hotelvej 3

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 32942717

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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 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	
09-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 30-06-2017	
Dato 12-07-2016	
Dato 07-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: At der er tilstrækkeligt antal vaske i køkkenen og en til håndvask som er frit tilgængelig, håndvask på personaletoilet, at der er sæbe og papirhåndklæde ved håndvaske. Adgang til hensigtsmæssigt placeret personaletoilet med forrum. Gennemgået produktionsflow i forhold til virksomhedens produktion og øvrige aktiviteter.

Kontrolleret opbevaring, afdækning og adskillelse af fødevarer i kølefaciliteter, temperatur målt i køle- og frostfaciliteter, iagtaget håndtering af fødevarer ved fremstilling af kolde og varme retter til buffet og gennemgået mundtlige procedurer for nedkøling af varmebehandlede produkter til senere anvendelse. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Overflader i produktionslokaler hvor der håndteres og opbevares fødevarer, køleskabe, lagerlokale og opvaskeområde.

Følgende er konstateret: Der er skallende maling på vinduesramme i køkken, på opvaskerundeller til tallekener er plastbelægning skallet af og der er begyndende rustbelægninger, revner flere steder i vinyl på gulv i køkken, revner i gummilister på låger ved køledisk, fluenet ved bagdør til køkken er defekt, væg ved køleskabe i køkken er beskadet.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Niels og Sinnes**

Fiskerestaurant

Adresse Hotelvej 3

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 32942717

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for vedligeholdelse af lokaler, udstyr og inventar, set udfyldt blanket nr. 6 fra fødevarestyrelsens risikoværktøj. Set virksomhedens vedligeholdelsesplan i egenkontrolprogrammet. Ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for perioden marts 2019 til d.d. for kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperaturer, varmebehandling, nedkøling og varmholdelse. Vejledt konkret om frekvens for dokumentation af varmebehandling og nedkøling.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.