

Kontrolrapport

Virksomhed **Asgers Fisk ApS**

Adresse Vestre Havneplads 9B

Postnr./By 4400 Kalundborg

CVR-nr. 39179288

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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		
04-09-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	13-06-2019	
Dato	09-05-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	17-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskefaciliteter og procedurer for opvarmning/nedkøling af varmrøget laks, samt opbevaring af laks i køleskab, saltning inden røgning, opbevaring af spiseklare produkter i salgsmontren og korrekt brug af termometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Diskområde med salgsdisk, produktionskøkken med kold jomfru, køleboks, opvask, spækbrætter, ismaskine, rørmaskine samt røgovn og personaletoilet.

Kontrolleret procedure for korrekt anvendelse af desinfektionsmidler, samt dosis og virketid.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for at veksle mellem to forskellige typer desinfektionsmidler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Diskområde med salgsdisk, produktionskøkken med kold jomfru, køleboks, opvask, spækbrætter, ismaskine, rørmaskine samt røgovn og personaletoilet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for listeria.

Kontrolleret: Dokumentation for opvarmning.

Følgende er konstateret: Virksomheden har dokumenteret

