

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

Denne kontrol, dato	
26-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 04-09-2019	
Dato 13-06-2019	
Dato 09-05-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontorbesøg på baggrund af analyseresultater.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fødevarestyrelsen har d. 04-09-2019 udtaget 10 prøver for analyse af Listeria.

Grænseværdien for listeria er overskredet i to prøver i miljøet. Kontrolleret, at virksomheden har rettet op på forholdet og foretaget korrigerende handlinger, i forbindelse med at have hyppigere og grundige rengøring af armatur og væg i opvaskeafsnit.

Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Virksomheden har bestilt et supplerende desinfektionsmiddel.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Armatur i opvask.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring og desinfektion af Opvaskearmatur.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Armatur i opvask. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. for forebyggelse og håndtering af listeria i miljøet. Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning, Ok.