

Kontrolrapport



Virksomhed **Fiskehuset Thisted ApS**

Adresse Havnen 31

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 32262406

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

16-09-2019



Tidligere kontrol

Dato 22-05-2019	
Dato 02-10-2018	
Dato 07-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret produktionsflow for varmrøget og koldrøget fisk. Konstateret at råvaren opbevares i særskilt kølerum indtil fisken gøres klar til rygning i produktionslokale. I røglokale saltes fisken og tørres i kølerum indtil røgning. Efter røgning køres fisken efter lidt tid på køl igen. Senere vaccumpakkes den koldrøget fisk i produktionslokale, hvor der ikke skæres fersk fisk samtidig så krydsforurening undgås. Emballage opbevares i særskilt lokale adskilt for produktionen. Konstateret at røgvarer opbevares ved max. 5 C,ingen anmærkninger. Under tilsynet blev virksomheden vejledt om "alt om listeria" på FVST's hjemmeside samt faktablad om fokus på listeria blev udleveret. Der er udtaget miljøprøver i virksomheden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomhedens lokaler og udstyr. Konstateret at papirholdere er lidt snavset. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret rengøringsprocedurer og at desinfektionsmidler er godkendt af Fødevarestyrelsen,ok. Virksomheden har oplyst at rengøringen foregår i 2 adskilte arbejds gange,ok.

Vejledt konkret om at for at listeria ikke skal blive resistent overfor desinfektionsmidlet kan man skifte mellem alkalisk og sur middel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

3 timer
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Fiskehuset Thisted ApS**

Adresse Havnen 31

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 32262406

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af virksomhedens lokaler og udstyr.

Følgende er konstateret: Træplader på dør fremstår i ru træ, klinge er rusten dog uden afsmitning, hulkehl ved gulvet i kølerum (ved køkken) har ujævn overflade på den ene vægside og en bordplade i produktionslokale er revnet i kanten.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Der er taget stilling til sygdomsfremkaldende bakterier herunder listeria i risikoanalysen.

Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkølingskontrol siden sidste tilsyn, ingen anmærkninger.

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



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

16-09-2019

Dato