

# Kontrolrapport



Virksomhed **Einar Christensens Fiskerøgeri**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1


Adresse Pakkerivej 16

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 24978974 Aut.nr. 7239

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          |          |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| 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   |
|  | Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.<br>Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a> |

| Kontroltype og -aktivitet                           |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse under produktion og opbevaring, råvarer, mellemprodukter og færdigvarer OK. Kontrolleret at fødevarer bliver opbevare hygiejnisk og beskyttet mod forurening, OK.

Følgende er konstateret: Dør til det fri, fra forrum til kølerum, røgløkkale og lokale til laksesat og skiveskæring, stod åben ved tilsynet, der var sat spand for, så døren ikke kunne lukke automatisk, der skete ikke transport af varer samtidig, der kunne begrunde at døren stod åben, og den åbne dør var ikke under overvågning. Alle 3 døre videre fra forrummet til lokaler med åbne fødevarer var lukkede.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at døre skal holdes lukkede, både af hensyn til skadedyr, og som generel hygiejne barriere.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af arbejdslokaler og opbevaringslokaler OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af arbejdslokaler og opbevaringslokaler til fødevarer, samt gennemgået vedligeholdelsesplaner OK.

29-10-2019

Dato

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift