

# Kontrolrapport



Virksomhed **Dragør Røgeri, detail**

Fiskeforretning

Adresse Gl. Havn 6-8

Postnr./By 2791 Dragør

CVR-nr. 20805935

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

29-07-2020



## Tidligere kontrol

Dato 08-03-2019	
Dato 01-11-2018	
Dato 09-03-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fersk fiskevarer og spiseklar fødevarer i produktionskøkken, herunder med fysisk adskillelse, opbevaring af fersk fisk og fiskevarer i kølemontre.

Følgende er konstateret: Rumtemperatur er målt med luft termometre til 8 grader i nedteste hylder i den første kølemontre, samt målt kerne temperatur i røget ål til 6 grader. Virksomheden oplyst at kølemontre var lige færdig med afrimning og at de vil sætte låger på således at det holder bedre på kulen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Personlig hygiejne: Kontrolleret facilitet til håndhygiejne i køkken og salgsområde: Ingen anmærkninger.

Temperatur, produkt: Kontrolleret rumtemperatur i råvarekølerum og i køleskab med opbevaring af spiseklarfødevarer: OK

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Isning af fersk fisk i montre i salgsområde.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Salgsområde, køkken, råvarekølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

