

Kontrolrapport

Virksomhed **HAVS**

Adresse Sdr Strandvej 16

Postnr./By 9480 Løkken

CVR-nr. 39287013

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
24-09-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 23-10-2019	
Dato 19-07-2019	
Dato 02-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask i køkken -ok.

Kontrolleret: Opbevaring af emballerede ferske fiskevarer.

Det indskræpes, at uemballerede neddækkede fersk fisk og emballerede ferske fiskevarer skal nedkøles til en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is (0-2°C).

Følgende er konstateret: Fersk fisk som fersk rødspætter og fersk skærissing opbevares i køl som er sat til 2 grader, og den kan pt ikke justeres koldere. Idag konstateret at temperatur er 3.5 grader i fersk fisk. Jf. virksomhedens egenkontrol er køl til fisk sat til 2,5 grader og der er ved kontrol af denne køler accepteret 2,5 og 3 grader

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Under tilsynet blev lagt is over fisken, og det gør de fremadrettet indtil køler kan justeres koldere, eller anden køler benyttes.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, herunder rengøring i køler og på borde hvor fødevarer håndteres-ok.

Drøftet frekvens for rengøring under glasopvasker, herunder oplyses at frekvens for rengøring her øges-ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

