

# Kontrolrapport



Virksomhed **FiskeBoden ApS**

Adresse Ved Havnen 6

Postnr./By 3060 Espergærde

CVR-nr. 34092265

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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	
<b>01-10-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 23-10-2019	
Dato 06-03-2019	
Dato 07-09-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: at fersk fisk er vel iset, samt at der er korrekte temperaturer i virksomhedens kølediske. Der er gennemgået flow for diverse aktiviteter, herunder produktion af fødevarer til konsum uden anden tilberedning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Udstyr der kommer i direkte kontakt med fødevarer.

Følgende er konstateret: Der er på overflader i hele virksomheden ikke tilstrække renholdt, da der er ældre rester af fødevarer

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der er rent de steder hvor der behandles fødevarer. Vejledt konkret om at der som løsning på dette kan indføres rengøringsplaner, for at disse overflader i fremtiden ikke overses.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af virksomheden lokaler, herunder at disse er velvedligeholdte eller der er taget stilling til kommende vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

