

# Kontrolrapport



Virksomhed **Thorupstrand Fiskehus**

Adresse Thorup Strandvej 329

Postnr./By 9690 Fjerritslev

CVR-nr. 35722998

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.	
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	
<b>22-04-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 16-04-2019	
Dato 23-05-2018	
Dato 25-04-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stegning af fiskefrikadeller samt kontrol af opvarmning af samme, medarbejder vist hvorledes kontrollen foretages, opbevaring af fiskevarer på kølelager, opbevaring af færdigstegte varer på frost, målt temperatur til -30 C.

Vejledt konkret om at bruge håndvasken der er beregnet til samme til håndvask.

Egenkontrol for temperaturkontrol i 2021 for fryserne og kølere.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Disk og skærelokale.

Følgende er konstateret: området under og bag fryserne i skærelokalet er ikke ordentligt rengjort.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at der laves en mulighed for at lette rengøring under og bag fryserne.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Skærelokale og butiksområde, ingen bemærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning og nedkøling samt varemottagelse.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

2 timer  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

