

Virksomhed **Amager Fiskehus ApS**

Engros

Adresse Holmbladsgade 3

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 89439515 Aut.nr. 9322

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af røgvarer i færdigvarekølerum og opbevaring af frostvarer i fryser.

Temperatur køl- og frost: kontrolleret rumtemperatur i råvarekølerum, færdigvarekølerum og fryser: ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier: Kontrolleret analyseresultat for prøver udtaget af røget Ål den 26-08-2021: ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om øge frekvens for Listeria prøver i Røget Ål fra 1 gang årligt til min. 2 gange årlig.

Virksomheden oplyst at de udtager miljøprøver 1 gang om år idet produktion af håndtering af røget Ål spiseklar produkt er en lille produktion.

Konkret vejledt om øge frekvens fra 1 gang om år til 4 gange om år for miljøprøver idet virksomheden kun har opskæring af røget ål som en lille produktion.

Konkret vejledt om procedurer for miljøprøver udtagning i henhold til mikrobiologiforordningen herunder prøver udtages under produktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Råvarekølerum, færdigvarekølerum og fryser.

Konkret vejldt om forbedring af rengøring af gulvet i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Kontrolleret vedligeholdelse af kølerum og fryser samt arbejdsborde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelsen, opbevaring fra januar 2022 til d.d.

03-05-2022

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afløvet til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Amager Fiskehus ApS**

Engros

Adresse Holmbladsgade 3

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 89439515

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fiskehandelsnavne m.v. (handelsbetegnelse, produktionsmetode og fangstområde) angivet i følgesedler.

Sporbarhed:Kontrolleret sporbarhed på et parti røget ÅL 1. led tilbage, herunder faktura og mærkningen på produktet: ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Import, samhandel.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning med ID-mærkning for Røget Ål

Fødevarestyrelsen

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

03-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift