

Kontrolrapport



Virksomhed **Skagen Fiskerestaurant**

Adresse Fiskehuskajen 13

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 33318359

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-10-2017



Tidligere kontrol

Dato	30-08-2016	
Dato	24-08-2016	
Dato	19-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum samt opbevaring af fødevarer. Der er sæbe og papirshåndklæder ved håndvask i køkkenet. Målt temperatur i høj køleskab med fersk fisk, O.K. Drøftet opbevaring af fersk fisk i kølebord ved komfur. Virksomheden oplyser at man pt. kun vil anvende det høje køleskab til opbevaring af fersk fisk.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum, køleborde i køkkenet, hylder i produktionskøkken, køleskabe, tilberedningsborde, opvaskeafsnit samt isterningemaskine. O.K.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken, opvaskeafsnit og bagerafdeling. Døre ud til baggården slutter tæt. Ingen anmærkninger. Kontrolleret affaldshåndtering i baggården og ved enden af huset.

Container holdes lukket. O.K. Der blev konstateret spor efter skadedyr udenfor ved kompresser. Virksomheden kontaktede Skagen Havn og der blev igangsat skadedyrsbekæmpelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol med opvarmning og nedkøling fra maj-oktober 2017. Set skriftlig dokumentation for procedurer for skadedyrsbekæmpelse samt dokumentation for skadedyrskontrol i maj 2017. O.K.

Offentliggørelse af kontrolrapport: O.K.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

2 timer

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk