

Kontrolrapport



Virksomhed **Fiskehallens Restaurant**

Adresse Havnegade 5 A

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 20550708

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.	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-04-2019



Tidligere kontrol

Dato	25-10-2017	
Dato	29-04-2016	
Dato	12-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt temperatur i varmholdt sauce i salgsområde, ok. Kontrolleret temperatur i kølerum i salgsområde, køleskabe i køkken og fryserum, ok. Kontrolleret hygiejne under fremstilling af rulle ål, ok. Kontrolleret opbevaring i fryserum og kølerum, i forhold til adskillelse, ok. Kontrolleret renholdelse af friture olie, ok. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret to ismaskiner, ok. Der er mundtligt fremlagt procedurer for rengøring heraf, ok. Kontrolleret opvaskemaskine, køkken generelt og salgsområde generelt, ok. Vejled tom brug af desinfektionsmiddel, efter produktberøring af rå fisk, kød og fjerkræ. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret fuge over vask ved opvaskemaskinen, ok. Denne er netop skiftet. Kontrolleret afløb i is afdeling, her er der ansamling af vand under, som tyder på at den er stoppet. Ansvarlig er opmærksom, ok. Is afdelingen er ikke i brug på kontroltidspunktet. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse og egenkontrolprogram, ok. Kontrolleret dokumentation for kontor af varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling, varmholdelse og nedkøling, i perioden fra januar 2019, ok. Vejled tom mere beskrivende modtagekontrol ved angivelse af hvilken varer/leverandør der er kontrolleret, samt frekvens for kontrol ved varmholdelse af sauce.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Fiskehallens Restaurant**

Adresse Havnegade 5 A

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 20550708

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Rejesalat, torskesalat, fiskefars og skaldyrssalat for mærkning af allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Vejledt virksomheden om liste over allergener.