

# Kontrolrapport



Virksomhed **Aavangs Fiskehus I/S**

v/Ole Mose Sørensen og Gitte Kruse

Adresse Fiskehuskajen 1

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 26629993

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	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

**25-06-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 08-08-2018	
Dato 21-06-2017	
Dato 19-07-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt temperatur ved den fersk fisk i salgsafsnit samt i kølerum. Der er sæbe og papirshåndklæder ved håndvasken ved ekspeditionen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Ekspeditionsafsnit, kølerum, opskæring samt lagerlokale.

Rengøring og desinfektion foregår i 2 adskilte processer. Varsomheden har 2 forskellige desinfektionsmidler til at skifte med. Begge produkter er godkendte af FVST.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Ekspeditionsafsnit, opskæring, lagerlokale. Der er lagt nyt gulv og opsat bl.a. nye køle- og frostrum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol med opbevaringstemperaturer samt kontrol med opvarmning og nedkøling af bl.a. fiskefrikadeller og fiskesuppe i 2019.

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

Andet: Kontrolleret fiskesporbarhed-Detail



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed