

# Kontrolrapport

Virksomhed **Asgers Fisk ApS**

Adresse Vestre Havneplads 9B

Postnr./By 4400 Kalundborg

CVR-nr. 39179288

| 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, 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

04-09-2019



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 13-06-2019 |  |
| Dato 09-05-2019 |  |
| Dato 17-01-2018 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskefaciliteter og procedurer for opvarmning/nedkøling af varmrøget laks, samt opbevaring af laks i køleskab, saltning inden røgning, opbevaring af spiseklare produkter i salgsmontren og korrekt brug af termometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Diskområde med salgsdisk, produktionskøkken med kold jomfru, køleboks, opvask, spækbrætter, ismaskine, rørmaskine samt røgovn og personaletoilet.

Kontrolleret procedure for korrekt anvendelse af desinfektionsmidler, samt dosis og virketid.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for at veksle mellem to forskellige typer desinfektionsmidler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Diskområde med salgsdisk, produktionskøkken med kold jomfru, køleboks, opvask, spækbrætter, ismaskine, rørmaskine samt røgovn og personaletoilet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for listeria.

Kontrolleret: Dokumentation for opvarmning.

Følgende er konstateret: Virksomheden har dokumenteret



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

# Kontrollrapport

Virksomhed **Asgers Fisk ApS**

Adresse      Vestre Havneplads 9B

Postnr./By 4400 Kalundborg

CVR-nr. 39179288

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvarmning af fiskefrikadeller og tun. Virksomheden har ikke dokumenteret opvarmningen af varmrøget laks fra sidste kontrolbesøg og til d.d. Virksomheden måler temperaturen hver gang for at tjekke at temperaturen er ok. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for dokumentation af relevante produkter der opvarmes.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Der er udtaget miljøprøver i forbindelse med listeriekampagnen



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

04-09-2019

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift