

Kontrolrapport



Virksomhed **Rørvig Fisk ApS**

FiskeBistroen

Adresse Toldbodvej 81

Postnr./By 4581 Rørvig

CVR-nr. 40994416

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
08-07-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 10-07-2019	
Dato 04-07-2018	
Dato 05-07-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl samt facilitet for hygieknisk vask og tørring af hænder.

Følgende er konstateret: Vægge/dør ind mod toilet slutter ikke tæt, således at virksomheden ikke har noget forrum til toilet ud mod lokale hvor der opbevares/håndteres fødevarer. I samme lokale som toiletfaciliteter bliver der ydermere opbevaret arbejdsbeklædning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for beskyttelse mod kontaminering og henvist til hygiejnevejledningen for yderligere information om forrum til toilet.

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foder-%20og%20foedevaresikkerhed/Vejledninger/Vejledning%20nr.%209613%20af%2005-07-2019%20om%20f%C3%B8devarehygiejne.pdf>

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Bistolokale. Herunder guld, vægge, loft og produktbærende overfalder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

