

# 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            |          |
| 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

**27-01-2021**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 12-09-2019 |  |
| Dato 25-06-2019 |  |
| Dato 08-08-2018 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fersk fisk, herunder målt temperatur i salgsdisk med fersk fisk og i kølerum. Der er sæbe og papirshåndklæder ved håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Salgsafsnit, opskæring samt kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Gulv i opskæring og salgsafsnit. Ingen anmærkninger.

Vejledt om fejlliste ved bagdør samt fastmonteret riste på gulv afløb.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling fra november-december 2020. Drøftet udarbejdelse af risikoanalyse for tilberedning af laksetærte ved lav temperatur og lang opvarmningstid.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødeareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed