

Kontrolrapport



Virksomhed **Fisk er godt**

v/Klaus Anker Jensen

Adresse Nørregade 30 A

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 26402883

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.	1
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

09-02-2021



Tidligere kontrol

Dato 10-08-2020	
Dato 04-12-2019	
Dato 02-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af færdigtilberedte fiskeprodukter, som ex. varmrøget laks, fiskefiletter og røgvare. Kontrolleret at fisk på salgsdisk er veltiliset. Ingen anmærkninger

Kontrolleret uden anmærkning: Opbevaring af fersk fisk i kølerum, herunder målt temperatur til 1,3 grader C.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Salgsmontre med kølevarer, salgslokaler og baglokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligehold af inventar og lokaler.

Følgende er konstateret: Dør til peronalettoilet slutter ikke helt til gulv, og riste til køleblæser her der konstateret rust.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden har redegjort mundtligt for påtænkt vedligehold af både dør og køleriste i marts måned.

Vejledt generelt om vedligehold og krav til at døre slutter til gulv.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) opbevaring af fisk.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

