

Kontrolrapport

Virksomhed **Fiskehuset på Norsminde Havn**

ApS

Adresse Gl Krovej 1A

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 38562592

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
22-10-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 14-07-2021	
Dato 17-06-2021	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 10-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj.

Kontrolleret: Opbevaring af uemballerede ferske fiskevarer. Det indskræpes, at uemballerede ferske fiskevarer skal opbevares i is under passende forhold, hvor is tilføres så ofte det er nødvendigt, eller ved maksimalt 2°C.

Følgende er konstateret: Der er lange filet, der opbevares uden is, og ved en omgivelses temperatur på 9,4 grader og der er målt 6,9 grader i lange filet med indstikstermometer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg får det lavet så den er kold nok.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse i virksomheden.

Følgende er konstateret: Der er i baglokale ved røgovn, karme der fremstår med rå træ og ligeledes hylder med rå træ i det bagerste lokale, bag ved røgovnen. Hvilket vanskeliggør rengøring.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Fiskehuset på Norsminde Havn**

ApS

Adresse **Gl Krovej 1A**

Postnr./By **8300 Odder**

CVR-nr. **38562592**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt konkret om løsningsmuligheder

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og opbevaring siden sidste kontrolbesøg.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.