

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fiskehuset på Norsminde Havn**

ApS

Adresse Gl Krovej 1A

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 38562592

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
22-06-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 19-11-2021	
Dato 22-10-2021	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 14-07-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Der er målt en temperatur på 3 grader i opskåret fisk. Vejledt om tilføjelse af is hvis temperaturen ikke kan holdes på 2 grader.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af bil som brugt til at hente fødevarer i. Følgende er konstateret: Indvendig ses der flere mørke belægninger, i kanten i bunden ses skidt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af transportmidler som brugt til transport af fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling sidste 2 måneder.

Mærkning og information: Vejledt om regler for indsamling af svampe og brug af frisk fanget fisk fra registeret fødevarer virksomheder og privat personer.

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk