

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Frederikøens Fiskebar**

Adresse **Frederikø 2**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **35577335**

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

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	
18-08-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 09-03-2022	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse af fødevarer samt stikprøvevis opbevaringstemperatur i køleenheder ved salgsområde.

Følgende er kontrolleret: Opbevaringstemperatur i køleenhed med opbevaring af panerede fiskefileter.

Følgende er konstateret: Temperaturen i køleenheden måles til 6,2 grader med luftføler, virksomheden oplyser at køleskabet holdes lukket og temperaturen justeres.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for opbevaring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køleenheder i virksomhedens salgsområde samt køleenhed i lagerlokale, herunder at lister er intakte og slutter tæt. Kontrolleret uden anmærkninger at hylder, låger og skuffer i køleenheder er intakte samt at køleenhederne ikke viser tegn på korrissions- og rimdannelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for aktiviteten opbevaring.

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

Fødevestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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