

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Otto & Anni's Fisk**

Adresse Havnepladsen 4

Postnr./By 6792 Rømø

CVR-nr. 14988203

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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. Vises for indskærper givet før 2022

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	
09-09-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 15-02-2022	
Dato 24-06-2021	
Dato 25-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har demonstreret visuel kontrol af synlige parasitter på følgende procestrin:

Rensning/filetering/hakning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for sikring af parasitdrab ved produktion af spiseklare fiskevarer.

Virksomheden oplyser at alle fisk/fiskevarer der ikke sælges fersk bliver opvarmet til en kerne temperatur på ikke mindre en 75 gr.C.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for kontrol af synlige fiskeparasitter.

Virksomheden har dækkende mundtlige procedurer for kontrollen af synlige parasitter, og de kan redegøre for procedureerne ved en demonstration, men har ikke fiskeparasitter udpeget som risikofaktor i deres risikoanalyse, dog er fiskeparasitter nævnt i virksomhedens risikoanalyse i forbindelse med fremstilling af sushi.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

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