

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Skagen Fiskerestaurant kbh ApS**

Adresse **Østergade 52, 4**

Postnr./By **1100 København K**

CVR-nr. **37319902**

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. Viser for indskærpelse givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-09-2022



Tidligere kontrol

Dato	02-06-2022	
Dato	10-09-2021	
Dato	31-08-2020	

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. Virksomheden redegør mundtligt for procedure i forbindelse med håndtering af fisk, Virksomheden Serverer pt ikke rå fisk udover rå østers (Skaldyr). Virksomheden redegør mundtligt for temperaturer ved stegning af fisk i friture og på pande samt ved dampning og kogning af fisk. Virksomheden redegør ligeledes for at hvis der serveres rå fisk skal dette indfrysnes i minimum 24 timer ved - 20 grader eller anden behandling som kraftig saltning eller marinerer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for indfrysning af fisk og opvarmning for perioden 02-07-2022 til dags dato. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for håndtering af fisk og processer for bekæmpelse af eventuelt forekommende parasitter. Virksomheden fremviser skriftlige procedurer og risikoanalyse for forekomst af parasitter. Virksomheden har ligeledes udpeget frisk u frossen vildtfanget fisk til opvarmning til 60 grader som et ccp

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk