

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SKIVUM KRAT**

CLAUS FISCHER

Adresse Kratvej 10

Postnr./By 9240 Nibe

CVR-nr. 20830395

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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

10-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 14-11-2019	
Dato 14-11-2018	
Dato 10-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Kontrolleret at serveringsbestik er i en passende længde og at de selv udskære brød og at der bruges klæde. Kontrolleret procedurer for udskiftning og opfyldning i buffet, samt at buffeten styres efter tid. Kontrolleret at der er procedurer for overvågning af buffet af personalet. Kontrolleret at der er adgang til hygiejnisk desinfektion til kunder inden tilgang til buffet.

Kontrolleret procedure for, at kunder ikke tager brugte tallerkner med op til buffeten. Virksomheden oplyser at det ikke er ved alle typer buffet hvor kunderne har den mulighed. Vejledt om evt. at ændre proceduren, så kunderne altid har mulighed for at skifte tallerkner.

Kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask af hænder. Kontrolleret at der er kapacitet i produktionskøkken og på køl til opbevaring af fødevarer, samt stikprøvevis kontrolleret temperatur på køl, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser at de modtager deres fisk på frost ved -18 grader C og opbevarer den i fryserum over længere tid ved -18 grader C. Efter optøning laves en visuel kontrol af fiskene inden de

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SKIVUM KRAT**

CLAUS FISCHER

Adresse Kratvej 10

Postnr./By 9240 Nibe

CVR-nr. 20830395

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tilberedes.

I forbindelse med tilberedning opvarmes fisken til min 60 grader C. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden redegjorde mundtlig for deres procedurer for opbevaring af fødevarer i forbindelse med buffet samt styring af buffet.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for sikring af parasitdrab ved produktion af spiseklare fiskevarer.

Følgende er konstateret: Virksomheden anvender frosne råvarer og enkelte gange ferske og opvarmer til min. 60 grader C. Virksomheden har det ikke med i deres risikofaktorudpegning, men har en dækkende mundtlig procedure. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, Vejledt generelt om risikofaktorudpegning i risikoanalyse/egenkontrolprogram

Fødevarestyrelsen

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

10-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift