

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Æ' FISKEBUTIK**

Adresse Havnegade 13A

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 20550708

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.	
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

14-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 19-09-2022	
Dato 11-05-2022	
Dato 09-03-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret og overværet produktion og nedkøling af fiskefrikadeller, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for nedkøling af "fiske gryderet", hvor fisk og sauce nedkøles hver for sig, i bakke med en stor overflade, ok. Der nedkøles generelt ved overholdelse af retningslinjer omkring nedkøling fra 65- 10 grader på 4 timer, ok. Kontrolleret kapacitet i kølerum der anvendes til nedkøling, ingen anmærkninger.

Kontrolleret hygiejne under tilberedning i køkkenet, herunder adskillelse og personlig hygiejne, ingen anmærkninger.

Kontrolleret fastsættelse af holdbarhed på koldrøget laks, denne er fastsat til 5 dage, ok. Der er redegjort for system til styring heraf i forhold til optøning og salg, ok. Kontrolleret generel styring af holdbarhed på varmrøgede fisk, ok.

Kontrolleret opbevaring på nyt tørlager, ok.

Kontrolleret tørring af fladfisk/tørfisk, i bur i udenoms areal foran butikken. Herunder at der er overdækket og tilstrækkelig skadedyrssikret, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i røglokale og i dertilhørende køle- og fryserum. Følgende er konstateret: Der er særligt i kølerummet, belægning på vægge, loft, afløbsrist, kabinet omkring kondensator og på reoler.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Æ' FISKEBUTIK**

Adresse Havnegade 13A

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 20550708

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse, da der ikke er tale om produktbærende overflader og da ansvarlig er igang med gulvet.

Vejledt generelt om reglerne for tilstrækkelig rengøring og risiko i forhold til koldrøget produkter.

Kontrolleret rengøring i køkken, kølerum og udenoms areal, ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og HACCP plan for nedkøling, som er udpeget som et CCP, ok. Kontrolleret skriftlige procedurer for nedkøling samt implementering heraf, ok.

Kontrolleret dokumentation for nedkøling i perioden fra december 2022 til april 2023, ok.

Kontrolleret risikoanalyse for tørring af fisk, ok. Kontrolleret egenkontrolprocedurer for tørring af Dabs, ok.

Emballage m.v.: Vejledt om at snor der anvendes til ophæng af Dabs i butikken, skal være egnet til kontakt med fødevarer.

14-04-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk