

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skipperhuset anno 2021 ApS**

Adresse **Skipperalle 6**

Postnr./By **3480 Fredensborg**

CVR-nr. **42396346**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	
19-04-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 23-08-2022	
Dato 29-04-2022	
Dato 12-07-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden nedkøler bl.a. dampet fisk, sauce, pure og kylling. Virksomheden nedkøler i små mængder og anvender små bøtter samt flade gastrobakker. Virksomheden nedkøler flere gange om ugen. Virksomheden anvender køleskab til nedkøling. Virksomheden har fremvist indstikstermometer, som anvendes til nedkøling. Målt temperatur på nedkølede fødevarer samt målt temperatur på fødevarer i diverse køleinventar. Demonstreret brug af Fødevarestyrelsens værktøj SITTi.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse på procestrin nedkøling, som er et udpeget kritisk kontrolpunkt.

Virksomhedens skriftlige procedurer for nedkøling.

Virksomhedens dokumentationsfrekvens er 1 x ugen. Der laves en fejlrapport som en korrigerende handling, når der er fejl.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling for perioden februar 2023 til dags dato. Set funktionelt indstikstermometer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift