

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Johns Fisk**

Engros

Adresse **Svirrebom 1**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **13141738** Aut.nr. **5641**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret og målt opbevaringstemperatur i kølerum for røget og spiseklare fiskeprodukter, ok. Kontrolleret virksomhedens mulighed for styring af temperatur under transport ved såvel vare afhentning som ved vare udbringning, ok. Drøftet opbevaringstemperatur for spiseklare fiskeprodukter kontra fersk fisk. Der er redegjort for kontrolmåling under transport, ok.

Kontrolleret virksomhedens analyse frekvens for is fremstillet i virksomheden, det oplyses at der tages prøver med en årlig frekvens, men at der i 2023 endnu ikke er taget prøve, ok.

Dette vil blive gjort inden årets udgang, ok.

Kontrolleret virksomhedens affaldshåndtering, der anvendes lukket container til dagrenovation, poly affald destrueres på anden virksomhed, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i kølerum for fersk fisk, ok. Der er vejledt om rengøring af loft og område bag kondensator.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens indretning og vedligeholdelse af to kølerum. I kølerum for fersk fisk er der opsat stål plader på væggene, disse er begyndende løsgjort på et par plader. Ansvarlig er opmærksom og vil fastgøre, ok,

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens brug af identifikationsnummer, på varmrøget laks, ok. Vejledt om formkrav.

17-08-2023

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk