

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Amager Fiskehus, detail**

Adresse Holmbladsgade 3

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 89439515

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 18-10-2022	
Dato 03-05-2022	
Dato 04-11-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring og isning af fersk fisk og røgvarer samt tilberedte fiskevarer i salgsmontre og kølemontre og køl og frostlager. Overhørt procedure for produktion af fiskefars og røgvarer. Opbevaring af fiskeaffald i gårdens lokale. Fryser med frostvarer. Adskillelse og procedure for håndtering af allergener (skaldyr og fisk).

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler og udstyr: Produktionslokale og pakkeriområde, kølelager, fryser i gård og vacuummaskine i salgslokalets hjørne.

Følgende er konstateret: Opvaskeområde, opvaskemaskine og kølesalgsskabs gulv og gulv ved hummerbassin fremstår snarset med gamle rester af fødevarer. Fotodokumentation medtager. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden meddeler, at de laver hovedrengøring i weekend. generelt om regler for rengøring samt vejledt om at øge frekvens såfremt virksomheden har ekstra produktion som medfører øget rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for fiskefars, rågvarer og marineret sild, herunder set dokumentation for opbevaring af kølepligtige fødevarer. Konkret vejledt om

Fødevarestyrelsen

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

1 time 25 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 Amager Fiskehus, detail

Adresse Holmbladsgade 3

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 89439515

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

risikoanalyse for varer med en holdbarhed mere end 5 dage. Virksomheden har faste procedurer for holdbarhed af forskellige færdigpakkede fødevarer herunder marinerede sild og skiveskåret koldrøget laks

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Marineret fisk for mærkning af allergene ingredienser samt information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger. Vejledt virksomheden om at oplysninger er ved montren. Vejledt om at sild er et allergen fisk og mayonnaise fremhæves med allergenet (æg) i "karry sild".

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter, flere virksomheder i en (egen engrosdel). vejledt om regler om levering af animalske fødevarer fra detail til detail (1/3-reglen) og evt. regnskab. Det er virksomhedens egen detailrestaurant. Virksomheden meddeler, at det er meget begrænset levering til lille restaurant.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer (muslinger), herunder kontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret regnskab for økologiske fødevarer (kontrol af løbende registreringer for færdigvarer og opskæring)/ kontrol af periodevise balanceopgørelser/ sporbarhedskontrol med udgangspunkt i udvalgt produkter/kontrol af, at de fastlagte procedurer følges. Ingen anmærkninger. Virksomheden har ikke opskåret økologisk fisk i indeværende regnskabsår.

Kontrolleret dokumentation for økologisk oprindelse af modtagne økologiske fødevarer (muslinger), herunder dokumentation for, at leverandøren er omfattet af økologikontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at økologirapporten og dens egenkontrolprocedurer er dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder om forudsætningerne for økologirapporten er uændrede. Ingen anmærkninger. Virksomheden har ikke haft opskæring i indeværende år, men har haft økologisk muslinger.

Andet: Kontrolleret udvidet fiskesporbarhed for rødspætter.

Fødevarestyrelsen

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

14-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk