

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Fiskehuset**

Adresse Havnen 4

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 21372242

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
27-05-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 06-09-2023	
Dato 07-02-2023	
Dato 18-01-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og aftørring af hænder i salgs- og produktionsområde. Målt stikprøvevis opbevaringstemperaturer af kølepligtige fødevarer. Adskillelse og opbevaringsforhold af fødevarer. Alle fiskene i kølediskene er velisede.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: I virksomhedens kølerum fremstår tætningslisterne i kanterne på døren med sorte pletter af skimmellignende vækst. Samtlige fuger på flisevægge, undersiden af reoler, hyldeknægtene, og langs kanter fremstår med snavs og ligeledes med større mængder af sorte pletter af skimmellignende vækst. Der er på reolen opbevaring af fersk laks som er uemballeret. Flisevægge fremstår med sorte pletter. Undersiden af ventilationen mod

Fødevestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Fiskehuset**

Adresse Havnen 4

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 21372242

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

væggen er der sorte belægninger. Snor som hænger ned fra ventilationen fremstår også med sorte belægninger. Elinstallationer fremstår med sorte belægninger. Blæseren fremstår støvede og med større mængder af snavs. Yderligere fremstå sæbedispenser og beholder til engangspapir snavsede. Det hvide forklæde som hænger i produktionslokalet fremstår ligeledes snavsset. Fotodokumentation er medtaget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se, det får vi gjort rent. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Vedligeholdelse. Virksomhedens loft i køle- og fryserum fremstår enkelte steder slidt og med afskallet maling. I fryserum under ventilationen afskaller malingen også. Emhætten over gasblusset den er ødelagt og ude af funktion. Beholder til film fremstår med rust. Følgende er konstateret: : Virksomhedens loft i køle- og fryserum fremstår enkelte steder slidt og med afskallet maling. Emhætten over gasblus. Beholder til film fremstår med rust. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse. Vejledt konkret om brug af vedligeholdelsesplan i egenkontrollen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra igangværende år til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer Fjordrejer og taskekrabbe klør. Ingen anmærkning.

Virksomheden har redegjort for deres emballeret fødevarer til dagens salg. Vejledt generelt om regler for mærkning, herunder nettovægt, holdbarhed, varebetegnelse og særlig anvendelse/eller specielle opbevaringsforskrift.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Andet: Kontrolleret sporbarhed på rødspættefilet via. faktura.

Fødevarestyrelsen

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

27-05-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift