

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hirtshals Fiskehus ApS**

Adresse Sydvestkajen 7

Postnr./By 9850 Hirtshals

CVR-nr. 35048553

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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 indskærper 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	
04-07-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 11-11-2022	
Dato 17-10-2022	
Dato 18-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Temperatur kontrolleret i køleskabe og kølerum hvor der under tilsynet opbevares kølekrævende letfordærlige fødevarer.

Kontrolleret måleudstyr til overvågning af opbevaringstemperaturer på køl samt virksomhedens procedure for måling af opbevaringstemperatur.

Virksomheden generelt vejledt om hvordan de indstikstermometre kan kalibreres ved anvendelse af kogende vand og isvand.

Vejledt om Fødevarestyrelsens nyt IT værktøj "sikre fødevare", til sikker køleopbevaring. Værktøj er et tilbud til alle fødevarevirksomheder, som findes på hjemmesiden fvst.dk
Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

