

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Slusens Fisk og Røgeri**

Adresse **Beddingsvej 71**

Postnr./By **6960 Hvide Sande**

CVR-nr. **42867780**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	
22-10-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 20-06-2025	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 26-02-2025	
Dato 05-11-2024	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger:

Adgang til håndvaskefaciliteter.

Rå fiskeprodukter i udsalgssområdet er vel iset.

Opbevaring i 2 kølerum i produktionsområdet.

Ydet konkret vejledning om nedkøling af fiskefrikadeller.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Følgende er konstateret: I køledisk i udsalgssområdet,

opbevares der rejesalat, krabbesalat og laksesalat ved 12,3

grader målt med lufttermometer. Med indstikstermometer

måles temperaturen i rejesalaten til 10,5 grader, krabbesalat er

målt til 10,6 grader samt laksesalaten er målt til 11,0 grader.

Alle tre varianter vurderes til at være mayonnaise salater.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ved dagens

start var temperaturen køledisken 0 grader. Salaterne kasseres

under tilsynet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Der er foretaget foto dokumentation.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Udsalgssområdet, produktionsområdet, 2 kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevestyrelsen

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

2 timer 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Slusens Fisk og Røgeri**

Adresse Beddingsvej 71

Postnr./By 6960 Hvide Sande

CVR-nr. 42867780

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, varmebehandling og nedkøling, perioden august - okt 2025.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden bemærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevestyrelsen

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

22-10-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift