

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **ILUKA**

Adresse Peder Skrams Gade 15

Postnr./By 1054 København K

CVR-nr. 39185105

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 indskærper 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	
<b>06-11-2025</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-12-2023	
Dato 07-06-2022	
Dato 23-09-2021	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået gennemgået retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, samt adskillelse, tildækning og opbevaringstemperaturer for fødevarer på køl og frost.

Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer vedrørende indfrysning af fisk samt for opvarmning, herunder korrekt brug af termometer - set funktionelt indstikstermometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bar, åbent køkken, bagkøkken og lager i kælder, herunder gulve, vægge, lofter, produktionsoverflader og -udstyr, emfang, isterningsmaskiner, opvaskemaskine samt køle-/fryseinventar. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkkenområder, herunder inventar og udstyr. Ingen anmærkninger. Bardisk fremstår enkelte steder med maling, hvori der ses rått absorberende træ - ydet generel vejledning om stand af lokaler og udstyr, herunder stand af overflader. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer vedrørende indfrysning af fisk samt for

Fødevestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ILUKA**

Adresse Peder Skrams Gade 15

Postnr./By 1054 København K

CVR-nr. 39185105

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvarmning. Stikprøvevist kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse af aktiviteterne varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling samt indfrysning af fersk fisk, fra juni 2025 og til d.d.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer iflg. [www.virk.dk](http://www.virk.dk), samt virksomhedens risikoplysninger hos Fødevarestyrelsen.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

06-11-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift