

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Æ FISCHEBUTIK**

Adresse Havnegade 13A

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 20550708

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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		
27-01-2026		
Tidligere kontrol		
Dato	05-02-2025	
Dato	15-02-2024	
Dato	14-04-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af røget fisk der er stillet til nedkøling. Fisken står på stativ, uden overdækning. Efter endt nedkøling pakkes der i polykasser med overdækning, ingen anmærkninger. Vejledt om hygiejnisk opbevaring af papir til overdækning.

Kontrolleret fremstilling, opbevaring og anvendelsestid for saltlage. Følgende er konstateret: Lagen i kølerummet fremstår let snavset. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om mulighed for at sigte lagen og opbevarer med overdækning mellem brug.

Kontrolleret adskillelse af fødevarer, emballage og kemikalier i lokale for fremstilling af røgede fødevarer, ok. Der er vejledt om mulighed for anden indretning af lokalet, således at der bliver optimeret på adskillelsen.

Kontrolleret opbevaring af ekstra knust is i salgslokalet, ok. kasse er hævet således at den er holdt fri af gulvet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomheden samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Æ FISCHEBUTIK**

Adresse Havnegade 13A

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 20550708

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

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:

-Der er i kølerum foran fryserum, manglende rengjort på håndtag, vægge, omkring kondensator, på reoler, palle under saltkar og saltkar.

-I fryserummet fremstår gulv, dør, håndtag og område omkring snavset.

-I røg lokale er der manglende renholdelse, der er snavset på bord op af væg, hvor der opbevares krydderier i anbrud. Beholder for disse krydderier er ikke rengjort efter sidste brug. Papir til overdækning er placeret på bordet i åben kassen.

På gulvet er der væltet en sprøjte med rengøringsmiddel, som er delvis løbet ud.

I område for rene stokke, rene plastkasser er der en del døde insekter i vindueskarmen. Enkelt plastkasse er plasteret på gulvet. Der opbevares flere snavsede paller og tomme plastsække fra smuld.

Vakuumpakker fremstår snavset i kammeret og håndtag herpå har fastgjort belægning.

Snavset knivslibers er placeret på bord for fremstilling, her står også en del plastkasser som ikke fremstår tilstrækkeligt rene.

Der er taget fotos til dokumentation .

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får udbedret.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret kølerum ved røglokale, her er der begyndende rust i hjørnet bag reol og der er overfladebelægning som er begyndende afskallet, der er dog ikke konstateret kontaminerings risiko under kontroltidspunktet, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for nedkøling af røgede fisk, ingen anmærkninger.

kontrolleret skriftlige procedurer for saltning, røgning og nedkøling, ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation for kontrol af opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling, i perioden fra november, december 2025 og januar 2026, ingen anmærkninger. Vejledt om frekvens og fastsættelse herfor.

Fødevestyrelsen

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

27-01-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Æ' FISKEBUTIK**

Adresse Havnegade 13A

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 20550708

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Kontrolleret årlig revision, virksomheden har ikke været opmærksom herpå, men vil få fastlagt tidspunkt og frekvens herfor, ok.

Mærkning og information: Kontrollelleret mærkning med sporbarhed og holdbarhedsdato på frosne røget ål, ok. Der er vejledt om procedurer for indfrysning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

27-01-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift