

# Kontrolrapport



Virksomhed **Jensens Fisk & Vin**

Adresse Havnevej 1D

Postnr./By 5874 Hesselager

CVR-nr. 33934289

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| 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 |                                                                             |
| Elite                                      | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.        |

| 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

04-06-2019



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 05-07-2018 |  |
| Dato | 19-07-2017 |  |
| Dato | 30-06-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejsk håndvask i køkken, opbevaringstemperatur i køleenheder og frysere, samt opbevaring af røgvarer ved max 5 grader og isning af fersk fisk (skrubber). Generelt vejledt om opbevaring af fersk fisk ved max 2 grader eller vel isset.

Følgende er konstateret: Virksomheden har etableret forrum til personaletoilet, men det er ikke muligt for den tilsynsførende at stå i forrummet og lukke døren bag sig, før næste dør til toilettet åbnes. Virksomheden forklarer, at de som løsning kan etablere et større forrum. Dog skal de tage hensyn til døren til toilettet som er en branddør, og derfor ikke må omplaceres. Virksomheden vurderer at forrummet kan være færdigt efter sommer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at der ikke må være adgang direkte fra toiletter til lokaler hvor der håndteres fødevarer. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til udbygning af forrum, opsætning af anden dør eller omrokering i virksomheden sådan at der ikke er fødevarelokale i nærheden af personale toilettet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken og salgsområde med



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Jensens Fisk & Vin**

Adresse Havnevej 1D

Postnr./By 5874 Hesselager

CVR-nr. 33934289

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

emfang og stegeområde, køleskabe og frydere, montre med røgvare, samt håndvask og bordoverflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling fra virksomhedens sæsonstart 2019 til dags dato.

Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse.

Følgende er konstateret: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter, undtagen for røgning. Virksomheden har beskrevet gode arbejdsgange for røgning samt den omhandlende proces.

Virksomheden anvender i øvrigt blanketter til risikoanalyse fra Fødevarestyrelsens hjemmeside som dækker virksomhedens øvrige aktiviteter. Virksomheden vil udarbejde et tillæg til risikoanalysen som omhandler bl.a. røgning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at virksomhedens risikoanalyse skal være dækkende for virksomhedens aktiviteter. Konkret vejledt om mulige løsningforslag til udformning af risikoanalyse som bl.a. dækker listeria og PAH, samt øvrige kemiske, fysiske og mikrobiologiske risici.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fiskehandelsnavne m.v. (handelsbetegnelse, produktionsmetode og fangstområde). Virksomheden har ophængt fangsttavle, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om regler for oplysning til den endelige forbruger om handelsbetegnelser.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Andet: Kontrolleret sporbarhed på makreller via følgeseddel fra dansk registreret leverandør, ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

04-06-2019

Dato