

Kontrolrapport



Virksomhed **Næstved Fiskhus v/Pia Nielsen**

Adresse **Ramsherred 23B**

Postnr./By **4700 Næstved**

CVR-nr. **35184953**

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	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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	08-06-2018	
Dato	30-01-2018	
Dato	28-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens arbejdsgange for opbevaring og håndtering af leveret varmrøget laks, herunder opskæring, opbevaring og adskillelse i salgsmontren samt holdbarhedsvurdering, ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at produktet anvendes inden for 5 dage, eller anvendes til tærter (som opvarmes til 75grader), ingen anmærkninger. Kontrolleret isning af ferske fiskevarer i salgsmontre. Vejledt generelt om regler for at ferske fiskevarer skal være vel-isede. Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af vandrette produktbærende overflader, herunder borde og skærebædder samt salgsmontre, ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for vask af redskaber samt efterskylning med kogende vand, ingen anmærkninger. Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af fryseskab i tilvirkningsområde samt kølerum i gården. Følgende er konstateret: Der er rester af rasp fra fiskefilet i bunden af fryseskabet og der er større ansamling af stillestående vand i kølerummet, hvor der også er begyndende brunlige plamager på vægge og lofter. Virksomheden oplyser at vandet i kølerummet skyldes afvask af gulv, og at det ikke er blevet svabet endnu. Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Generelt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer

Kontrollens varighed

Kontrollrapport

Virksomhed Næstved Fiskhus v/Pia Nielsen

Adresse Ramsherred 23B

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 35184953

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vejledt om regler for renholdelse af lokaler, herunder svært fremkommelige områder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret vedligehold af vandrette produktbærende overflader, herunder borde og skærebrætter samt salgsmontre, ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrolleret skadedyrssikring af butik og kølerum, ingen anmærkninger. Følgende er konstateret:

Virksomheden har opstillet fryseskab i område udenfor kølerum. Generelt vejledt om regler for sikring mod indtrængen af skadedyr.

Kontrolleret vedligehold af kølerum i gården. Følgende er konstateret: Der er afskalning af maling på loft og vægge i kølerummet, hvor der udelukkende opbevares emballerede fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Generelt vejledt om regler for vedligehold af lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for håndtering af mikroorganismer ved varmebehandling. Følgende er konstateret: Virksomheden har ingen produkter med en holdbarhed på mere end fem dage, ingen anmærkninger.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Andet: Kontrolleret sporbarhed på fisk, herunder flået skrubber, ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-10-2019

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift