

Kontrolrapport



Virksomhed **Flyvefisker**

Detail

Adresse **Stockflethsvej 12**

Postnr./By **8400 Ebeltøft**

CVR-nr. **20085541**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
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

13-12-2019



Tidligere kontrol

Dato	25-03-2019	
Dato	18-06-2018	
Dato	21-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået arbejdsgange for styring og risiko for listeria ved fremstilling af koldrøget og varmrøget fisk. røget fisk får holdbarhed på 5 dage. Vejledt konkret om at produkter kan betragtes som stabiliserede mod vækst af listeriabakterier, hvis holdbarheden er maks 5 dage fra fremstilling til fortæring. Vejledt om at sikre mod kondens i kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i forhold til at spiseklare fødevarer er stabiliserede mod vækst af listeria, der anvendes måde basiske og sure rengøringsmidler samt mekanisk rengøring som supplement til skumudlægning OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i forhold til listeria-begrænsning, vejledt om sikring mod kondens fra køleenhed. Der var kanter omkring afløbskanaler, hvor gulv ikke var tætsluttende, virksomheden har planlagt udbedring i januar OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for listeria, der følges branchekode, her er listeria udpeget i risikoanalyse OK. Der er fastsat under holdbarheder at man skal følge mikrobiologiforordningen, dvs. 5 dages til sidste anvendelse hvis der er er sikret andet i HACCP planen, f.eks. ved matematisk model.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

3 timer

Kontrollens varighed