

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Frederiksbøns Fiskebar**

Adresse **Frederiksbø 2**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **35577335**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	

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 indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-03-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hensigtsmæssig placering af håndvask i forbindelse med produktionskøkken og opvaskeafdeling samt på personaletoilet, opbevaringsfaciliteter til kølekrævende fødevarer samt fersk fisk ved max 2 grader samt kontrolleret øvrige vaske til henholdsvis produktion og opvask. Kontrolleret procedurer for varemodtagelse af fersk fisk ved max 2 grader, holdbarhedsstyring af hjemmerørte dressinger samt procedurer for håndtering af kunder med spørgsmål ang. allergene ingredienser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken med vægge, gulve, lofter, bordoverflader, køleskabe og køleskuffer samt fryser og bordoverflader i opvaskeafdeling. Kontrolleret arbejdsgange for renholdelse af produktionskøkken med udstyr, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Frederiksbøns Fiskebar**

Adresse **Frederiksbø 2**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **35577335**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkning: Skadedyrssikring af produktionslokale med vinduer og døre som slutter tæt. Virksomheden har redegjort for at udendørsarealer skadedyrssikres af kommunen, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for varemodtagelse og opbevaring af kølekrævende og ikke-kølekrævende fødevarer og varmebehandling til minimum 75 grader. De nævnte aktiviteter er udpeget som kritiske kontrolpunkter, ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. Generelt vejledt om regler for anmeldelse af væsentlige ændringer ang. deling af fødevarelokaler med anden virksomhed.

Fødevarestyrelsen

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

09-03-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk