

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jacobs Fisk**

Adresse Helsingørsgade 16E

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 34358761

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	
	Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

17-06-2022



Tidligere kontrol

Dato 01-10-2020	
Dato 20-11-2019	
Dato 01-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i salgs område og produktionsområde. Håndvaske skal være tilgængelige i forhold til vandslanger, karklude og grydesvampe. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i kølerum og køleindretninger. Procedurer for opvarmning/nedkøling af fiskefrikadeller herunder korrekt brug af termometer. Kontrolleret virksomhedens procedure for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter. Gennemgået mundtlige procedurer for opbevaring af grøntsager, som står øverst på reolen i kølerum, under grøntsagerne er der kasser med fersk fisk placeret samt spiseklare fødevarer. Fødevarer skal beskyttes mod forurening. Vejledt generelt om regler for krydskontaminering Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølerum med reoler, arbejdsborde med vaske, Køkken med friture mv. Grønt/grovkøkken område. Isternings maskinen trænger til afkalkning, der sider belægninger.

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 **Jacobs Fisk**

Adresse Helsingørsgade 16E

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 34358761

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, temperaturkontrol, opvarmning og nedkøling, gennemgået resultaterne for opvarmning, der er ikke noteret en temperatur slut opvarmning og start nedkøling i skemaet. Set for perioden februar og frem til d.d. Virksomheden har elektronisk egenkontrolprogram.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel samt fiskehandelsnavne m.v. (handelsbetegnelse, produktionsmetode og fangstområde).

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

Andet: Kontrolleret uden anmærkninger: Sporbarhed på rødspætter via følgeseddel fra 17. juni 2022.

Fødevarestyrelsen

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

17-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk