

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fiskehallens Restaurant**

Adresse Havnegade 5 A

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 20550708

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

10-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 04-06-2020	
Dato 10-04-2019	
Dato 25-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring, temperatur og adskillelse af fødevarer i Fiskehallen og i køkkenet, ok. Vejledt om opbevaring af paneret fersk fisk.

Kontrolleret procedurer for renholdelse og skift af fritureolie, ok. Vejledt om sænkning af temperaturen for minimering af dannelse af akrylamid.

Kontrolleret procedurer for anvendelse af orly dej herunder opbevaring og holdbarhed, ok.

Kontrolleret optøning af spæk, ok. Kontrolleret stegning ved lav temperatur i lang tid, ok. Vejledt om SITT værktøj på FVST hjemmeside.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret generel rengøring og ryddelighed i køkkenet, opvasken, stort fryserum, Havneknejpen og Fiskehallen, ingen anmærkninger. Vejledt om frekvens for rengøring af isterningmaskine i Havneknejpen.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling, ok. Kontrolleret egenkontrolprogram for samme, ok. Kontrolleret egenkontrol dokumentation for opbevaringstemperatur, og varmholdelse for fiskehallen i perioden fra januar 2022 til dags dato, ok.

Kontrolleret dokumentation for kontrol af varmebehandling og nedkøling i Køkkenet for perioden januar 2022 til dags dato, ok.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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 **Fiskehallens Restaurant**

Adresse Havnegade 5 A

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 20550708

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter: Rejesalat, Skaldyrssalat, Torskesalat, Røget kuller, Varmrøget laks og fiskefars. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger:

Oplysninger om ansvarlig virksomhed

varebetegnelse

ingrediensliste efter faldende vægt (herunder funktionskategori samt E-Nr./navn på tilsætningsstoffer)

allergene ingredienser er fremhævet visuelt

mængdeangivelse

nettovægt

holdbarhedsangivelse

særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter.

Vejledt om Quid mærkning og ingrediensmærkning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og P.nr. samt virksomhedens aktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

10-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk