

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Møllefisk**

Adresse Ny Havnevej 24

Postnr./By 8585 Glesborg

CVR-nr. 10488230

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

03-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 08-12-2021	
Dato 28-04-2021	
Dato 21-04-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejnisk opbevaring af fiskeprodukter i butik, beskyttelse mod kontaminering, Ok. Kontrolleret opbevaring temperatur og beskyttelse mod forurening af koldrøget og gravad fisk, varmrøget fisk i køledisk, Ok. Kontrolleret isning af fersk fisk udbudt til salg, ingen anmærkninger. Kontrolleret faciliteter til vask af hænder, Ok. Kontrolleret hygiejne ved arbejdsborde til håndtering af fersk fisk, Ok. Kontrolleret adskillelse og opbevaringstemperatur i kølerum ved butik, OK. Kontrolleret hygiejnisk adskillelse af endnu ikke røgede produkter og røgede produkter i kølerum ved røgeri, og temperatur, Ok. Kontrolleret hygiejniske og adskilte arbejdsområder, Ok. Kontrolleret adskillelse og hygiejne i dele af eksternt kølerum og fryserum, under butikken, OK.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Følgende er konstateret: kølede fiskefrikadeller pakket 4 stk. i plastbøtter, længst til højre i køledisk, temperaturen umiddelbart ved siden af bøtter blev målt til 8,2 grader C, der var 5 pakker fiskefrikadeller.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der var sket en fejl, fordampere var dækket af is. man havde ikke fået afrimet køleren. Proceduren er fast at man fjerner produkter fra den del af køleren, når fordampere er halvt dækket, og afrimer.

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 12 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 **Møllefisk**

Adresse Ny Havnevej 24

Postnr./By 8585 Glesborg

CVR-nr. 10488230

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Det har man så glemt i butikken. Bøtterne sælges inden for 1 til 2 dage.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse herunder skadedyrssikring, rengøringsvenlige overflader, lamper, m.v. i butik, kølerum, produktionslokaler, herunder røgeri og eksternt kølerum, Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse, i elektronisk egenkontrolprogram, baseret på branchekode, OK. Kontrolleret egenkontrolprogram, OK. Kontrolleret stikprøvevis registrering af egenkontrollens gennemførelse og resultater i henhold til egenkontrolprogram for oktober måned, Ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens aktiviteter er i overensstemmelse med virksomhedens registrering ved Fødevarestyrelsen, Ok.

Fødevarestyrelsen

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

03-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift