

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det Vilde Køkken i Klint**

Adresse Klintvej 158A

Postnr./By 4500 Nykøbing Sj

CVR-nr. 37599794

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

22-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 22-10-2020	
Dato 19-07-2019	
Dato 31-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har forklaret procedure for visuel kontrol af synlige parasitter på følgende procestrin: håndtering. Kontrolleret og generelt vejledt om forordningskrav om varmebehandling af fersk, vildfanget fisk til en kerne temperatur på plus 60 grader celsius. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for indfrysning til minus 20 grader celsius i 24 timer, hvis vildtfanget fisk skal serveres på. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for sikring af parasitdrab ved produktion af spiseklare fiskevarer.

Virksomheden anvender frosne råvarer og/eller opvarmer til plus 60 grader celsius. Kontrolleret virksomhedens procedurer for kontrol af synlige fiskeparasitter.

Virksomheden har dækkende skriftlige/mundtlige procedurer for kontrollen af synlige parasitter, og de kan redegøre for procedurerne ved visuel kontrol af fiskeparasitter, men har ikke fiskeparasitter udpeget som risikofaktor i deres risikoanalyse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtigt forhold Vejledt konkret om fiskeparasitter som risikofaktor.

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk