

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **kimsfiskevogn**

Adresse **Hvedemarken 12**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **14272100**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

05-12-2022



Tidligere kontrol

Dato	15-09-2022	
Dato	05-09-2022	
Dato	13-06-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Affaldshåndtering, herunder løbende bortskaffelse og minimering af ophobning, fremstilling af is, opbevaringsforhold i færdigvare- og råvarekølerum, herunder temperaturer (målt 2,2 g. og 0,5 g. i isede råvarer), flåning af rødspætter og procedurer for saltning af hellefisk til røgning. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i røgerum, lagerlokaler, råvare- og færdigvarekølerum samt, opskæring. Virksomheden oplyser, at arealet omkring bygningen bliver ryddet for uvedkommende effekter snarest. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og dokumentation for perioden siden sidste kontrolbesøg til d.d. Set dokumentation for gennemført egenkontrol ved varemodtagelse, varmebehandling og nedkøling samt, kontrol med opbevaringstemperaturer. Virksomheden er konkret vejledt om faste procedurer for dokumentation af opvarmningstemperaturer ved røgning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret at salt, anvendt til saltning af hellefisk, er af Fødevarekvalitet. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk