

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fiskehuset**

Adresse **Havnen 4**

Postnr./By **3250 Gilleleje**

CVR-nr. **21372242**

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

07-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	18-01-2023	
Dato	30-09-2022	
Dato	28-02-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fødevarestyrelsen har den 23. januar 2023 udtaget 11 prøver i produktionsmiljøet for analyse af *Listeria monocytogenes*. 3 ud af 11 prøver var positive for *Listeria monocytogenes*.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask ved produktion og ved udsalgsområde. Opbevaringstemperatur af fersk fisk. Isning af fersk fisk i kølemontrere. Adskillelse af spiseklare produkter og fersk fisk. Mundtlig gennemgået hvordan krydskontamination undgås.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Virksomheden har redegjort for rengøring af overflader som kommer i kontakt med fødevarer.

Virksomheden anvender klor og damprensere. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder koncentration, virketid samt at virksomheden udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange.

Virksomheden anvender desinfektionsmiddel Multi-desinfektion 10%. Vejledt om at virksomheden anvender fødevaregodkendt desinfektionsmiddel fremover samt at skifte mellem 2 rengøringsmidler for at undgå at *Listeria* bliver resistent.

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 **Fiskehuset**

Adresse Havnen 4

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 21372242

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Mundtlig gennemgået vedligeholdelse af opskæringsbrætter.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens fejlrapport for fund af listeria i skæreum. Virksomheden beskriver at de har gennemgået en voldsom rengøring med damprenser, sæbe, klor og andre desinfektionsmidler. Set virksomhedens risikovurdering for Listeria.

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

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

Fødevarestyrelsen

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

07-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk