

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Odden Fisk**

Adresse Vestre Havnevej 39A

Postnr./By 4583 Sjællands Odde

CVR-nr. 43636065

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

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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>14-04-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 14-12-2022	
Dato 07-12-2022	
Dato 23-11-2022	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens mundtlige arbejdsgange for røgede produkter, herunder valg af røgsmuld, røgetid samt visuel kontrol efter røgning.

Virksomheden fremviste datablad på leverandørens hjemmeside samt bagside mærkning på pose med røgsmuld. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse af spiseklare og rå fødevarer i butik samt temperatur af spiseklare produkter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Butik og køkken med inventar.

Følgende er konstateret: I røgerum sås en del produktrester på vægge, gulv og udstyr, herunder røgriste. Virksomheden forklarede mundtligt arbejdsgangen for rengøring, herunder rengøring af røgriste inden brug. Virksomheden er i process med at finde et eksternt rengøringselskab til optimering af rengøringen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring, herunder frekvenser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Odden Fisk**

Adresse Vestre Havnevej 39A

Postnr./By 4583 Sjællands Odde

CVR-nr. 43636065

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lokaler: Butik og køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomheden risikoanalyse for røgning af fiskevarer herunder PAH.

Ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på røgsmuld til røgning af fiskevarer et led tilbage. Ingen anmærkninger.

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

Andet: Kontrolleret udvidet fiskesporbarhed på Multe.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

14-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)