

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Høkeren i Brede**

Adresse I.C.Modewegs Vej 13

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 39111241

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
05-07-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 17-08-2023	
Dato 23-06-2023	
Dato 23-05-2023	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, tildækning og adskillelse af fødevarer, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køleenheder i produktionskøkken og der er fremvist relevant måleudstyr.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for procedure ved nedkøling af opvarmede retter og der er under tilsynet givet en introduktion til SiTTi, som et redskab til en sikker nedkøling.

Kontrolleret: Opbevaring af uemballerede ferske fiskevarer.

Det indskræpes, at uemballerede ferske fiskevarer skal opbevares i is under passende forhold, hvor is tilføres så ofte det er nødvendigt, eller ved maksimalt 2°C.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ca. 10 stk. ferske fiskefileter opbevaret på køl, hvor der med kalibreret luftføler måles en opbevaringstemperatur på 3,1 °C og med indstikstermometer i selve fisken måles en temperatur på 4,0 °C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi opbevarer

Fødevestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

