

Virksomhed **Renés Fiskebil, DD 86774**

v/ René Trangeled

Adresse Valdemarsgade 28 B

Postnr./By 8000 Århus C

CVR-nr. 31709636

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

23-04-2015

Tidligere kontrol

Dato 19-11-2014	
Dato 11-10-2013	
Dato 30-05-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Efter udtagning af fiskefars til analyse, foreligger resultatet og det viser at 1 ud af resultaterne er over den vejledende grænseværdi på 10 mill. cfu/g. Resultater udleveret. Daglige arbejdsgange ved modtagelse af fiskefars gennemgået, temperaturer og kvalitet kontrolleres ved modtagelse, ved opbevaring i salgsmontre og i kølebox - temperatur tjekkes ved modtagelse og i løbet af dagen, eventuelle rester fra dagens salg kasseres og nyt modtages hver morgen inden salg, ok. Målt temperaturer ved fiskefars i henholdsvis kølemontre og i kølebox, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse i salgsvogn, i kølemontre og i kølebox, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet, samt at udstyr til temperaturovervågning er vedligeholdt, ok

Virksomhedens egenkontrol: Der er procedurer for modtagekontrol, køleopbevaring, kvalitetskontrol samt obs. på leverandørkrav og råvarekvalitet. Daglig visuel kontrol ved varemodtagelse og køleopbevaring. Der dokumenteres regelmæssigt, frekvens sættes op til 1 x ugentligt, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

1 time

Kontrollens varighed