

# Kontrolrapport



Virksomhed **Kutter Sofia Kaul E41**

KAUL ApS

Adresse Sædding Strandvej 255A

Postnr./By 6715 Esbjerg N

CVR-nr. 36505281 Aut.nr. 5003

| 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.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| 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                                                                                                                         |
|  | Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.<br>Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a> |

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

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomhedens procedurer for kogning af søkogte rejer, herunder kogetid.
- Procedurer for nedkøling af Crangon Crangon
- Procedurer for pakning af søkogte rejer, herunder posning og isning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier for Salmonella og E-Coli for perioden 2019 og 2020, Set analyseresultater herfor. Virksomheden anvender et akrediteret laboratorium.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Rengøring af Lastrum
- Procedurer for rengøring og desinfektion af koger.

Virksomheden oplyser at desinfektion foretages efter hver rejse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomhedens dokumentation for udført egenkontrol for overholdelse af CCP1 temperatur og kogetider.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sporbarhed af fødevarekontaktmateriale.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning:

Mærkningsoplysninger på fødevarekontaktmateriale(r) i forhold til overensstemmelseserklæring herunder at poser kan anvendes til pakning af søkogte rejer.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

15-06-2021

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift