

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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

- Virksomhedens håndtering af rejer under losning.
- Procedurer for sortering af rejer, herunder posning.
- Kontrolleret procedurer for oplagring af søkogte rejer.
- Procedurer for kogning, herunder kogetid.
- Procedurer for isning og nedkøling af søkogte rejer.

- Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af søkogte rejer for perioden 2022- 2023,

- At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Rengøring af dækområde
- procedurer for rengøring af rejekoger
- Rengøring af lastrum

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling af søkogte rejer for perioden mj 2023 og frem til tilsynsdato.
- Virksomhedens risikoanalyse for kogning og nedkøling af søkogte rejer

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

25-10-2023

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk