

# Kontrolrapport

Virksomhed **Seaweed**

Adresse **Brandts Passage 36**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **36402059**

| 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.                     | 1        |
| 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>09-03-2017</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 15-08-2016          |  |
| Dato                     |  |
| Dato                     |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionslokalet, opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder, styring af indfrysning af fisk samt procedurer for sous-vide-tilberedning af kylling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionslokale herunder hylder, emfang og personaletoilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis udført egenkontrol på områderne varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling indfrysning og pH-måling af ris fra nov. 2016 til d.d.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for indfrysning af fisk. Ingen anmærkninger.

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

Emballage m.v.: Mærkning og korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialer på poser til indfrysning af fisk og vakuumposer til sous-vide tilberedning kontrolleret. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om reglerne for datablade på emballage herunder dunk til eddike-mix til sushi-ris.