

# Kontrolrapport



Virksomhed **Renés Fiskebil, vogn 1**

vogn DD 86774

Adresse **Åbyvej 39, 1**

Postnr./By **8230 Åbyhøj**

CVR-nr. **31709636**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>09-11-2017</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 14-06-2016          |  |
| Dato 30-09-2015          |  |
| Dato 23-04-2015          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Isning og temperaturer ved opbevaring af fersk fisk og fiskefars 2 grader i køledisk og køleskab, ok. Dunk med rent vand til håndvask påfyldt inden dagens salg, ok. Ved salg af optøet frosset fisk info herom til forbruger, ok.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring inden dagens salg var igang under tilsynet, kølere, bord og hylde overflader set og fundet i orden. Område ved stegeområde og vask, ok. Gulv vaskes lige inden udkørsel til salgsplads. ok

Virksomhedens egenkontrol: Har Internet baseret egenkontrolprogram og der dokumenteres regelmæssigt.

Under tilsynet var der problemer med at se indberettede kontroller, egenkontrol i papirudgave fra tidligere set. Vejledt ansvarlig om at sikre sig viden om hvor i program tidligere kontroller kan søges frem og fremvises.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed på fisk, fangstområde, latinsk navn og fangstredskab på mørksej.