

# Kontrolrapport

Virksomhed **Klassisk fisk**

Adresse Nørregade 38, st. th.

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 32304125

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	1

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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
05-04-2018		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	24-03-2017	
Dato	17-02-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	29-06-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret køleopbevaring i køkken/disk, håndvaskefaciliteter i køkken, og opbevaring i kølerum og lager i kælder, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret tjeneropvaskens adskillelse fra toilet med hellukket forrum, og at der er foretaget bestilling og opmåling af stålplader til kølerum og til væg bag disk v. pålægsmaskine, ok. Skærebrætter er udskiftet.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for kontrol med temperaturer på alle kritiske kontrolpunkter år til dato, ok.

Vejledt om at der med fordel kan ryddes væk i gamle dokumentationer - før kontrollen d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning ok.

Andet: Kontrolleret sporbarhed på fisk og toskallede bløddyr, ok. Generelt vejledt om ændrede krav til sporbarhed på virksomhedens fødevarer, og om at ID-oplysninger på toskallede bløddyr skal gemmes i 60 dage. Virksomheden indarbejder det straks i deres leverandørsamarbejde. Vedr. fiskekampagne, se tillægsside.