

# Kontrolrapport



Virksomhed **Klostergydens Fiskesalg**

Adresse Klostergyde 9A

Postnr./By 9300 Sæby

CVR-nr. 36601469

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.	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>04-05-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 30-03-2017	
Dato 18-03-2016	
Dato 18-03-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaringstemperaturer ved fersk fisk på kølebord samt kølerum. Der er sæbe og papirhåndklæder ved håndvask. Der er opsat afskærmning ud mod kunder ved spiseklare fødevarer på disk. Drøftet håndtering af fødevarer og risiko for krydsforurening i forbindelse med høj aktivitet i delikatesseafdelingen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum, opskæringsafsnit og salgssafsnit. Vejledt virksomheden om fjernelse af plastic belægning i høj køleskab indvendig for at optimere renholdelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af kølerum med ny reolsystem. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse ved varmrøgning. Set dokumentation for kontrol med opvarmning og nedkøling fra april 2017 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter i virksomheden samt på egen hjemmeside.

Andet: Kontrolleret sporbarhedskrav fisk -Partikontrol.