

# Kontrolrapport

Virksomhed **Byens Fisk og Vildt**

Adresse Søndergade 23

Postnr./By 8600 Silkeborg

CVR-nr. 26661307

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>16-10-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-06-2018	
Dato 26-07-2017	
Dato 20-04-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Følgende er konstateret: Der forefindes ikke håndsæbe eller anden sæbe ved håndvasken ved ekspeditionsafdelingen. Ved håndvasken i produktionsområdet er der ingen håndsæbe.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er helt fair, det er ikke godt nok.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret adskillelse mellem rå fiskeprodukter og spiseklare fødevarer, Ok. Kontrolleret opbevaring af levende hummere, Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler/udstyr. Det indskræpes, at lokaler/udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.

Følgende er konstateret: Hylde og reoler i kølerum tættest på butikken er snavsede med fedtede belægninger. Der er taget

