

Kontrolrapport

Virksomhed **Mommark Marina**

Adresse Mommarkvej 380

Postnr./By 6470 Sydals

CVR-nr. 35142525

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforelæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
05-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 09-06-2017	
Dato 10-05-2016	
Dato 11-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Bødeforelæg 10.000 fremsendt. Følgende er konstateret: I virksomhedens kølerum opbevares ferske fiskeprodukter (8 rødspætter og 12 ca. 1,5 kg ferske laksesider i vacuum) ved en for høj opbevaringstemperatur. Med luftføler måles opbevaringstemperatur til 5,9° C. I henholdsvis ferske rødspætter og fersk laks måles med indstikstermometer temperatur til 5,9° C. Virksomheden oplyser at kassere berørte produkter.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi ændrer procedurer. Fremskaffer køleskab kun til fisk.

Fotodokumentation taget.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar og udstyr i tilvirkningslokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Tilvirkningslokaler. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Vedligeholdelse af lagerlokaler og toiletfaciliteter. Følgende er konstateret: Lagerlokale på loft, hvor der bl.a. opbevares drikkevarer, er vægge ikke rengøringsvenlige. Toilet har forrum med klapdør og der er ikke lukket tilstrækkeligt af

