

Kontrolrapport



Virksomhed **TELL FISK APS**

side 1 af 2

Adresse Hyttefadsvej 11

Postnr./By 9970 Strandby

CVR-nr. 14533745 Aut.nr. 1007

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

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 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Kontrolleret at håndvaske er tilgængelige, er hensigtsmæssigt placeret, er forsynet med tempereret vand og at der forefindes sæbe, engangshåndklæder og kurve til brugte engangshåndklæder ved håndvaske i produktionsrum og omklædningsrum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret adgangsforholdene til personaletoiletter er hensigtsmæssige. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret håndtering af skærisning under filetering. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret tildækning af iskar under transport fra isværk til virksomhed. Ingen anmærkninger.

Kontrollere isning makrelfilet i produktionsrum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret hele rødspætter for synlige parasitter og fremmedlegemer i produktionsrum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret sensorisk kvalitet af hele rødspætter i produktionsrum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret temperatur i kølerum, målt til 0. grader celsius og temperatur i skærisning filet, målt til 4. grader celsius. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler.

Virksomhedens egenkontrol. Følgende registreringer er gennemgået uden bemærkninger. Temperaturkontrol, isning og parasitkontrol for perioden 1. august til 30. september 2019

Hygiejne: Rengøring:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Rengøring af gulve og vægge under produktion af følgende lokaler, produktionsrum, kølerum og personalefaciliteter, samt følgende udstyr, skærebrædder, knive, iskar og flåmaskine.

Kontrolleret rengøring af genbrugsemballager. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret rengøring af interne transportmidler. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen

02-10-2019

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **TELL FISK APS**

Adresse Hyttefadsvej 11

Postnr./By 9970 Strandby

CVR-nr. 14533745

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret oprydning af udendørsarealer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol. Følgende registreringer er gennemgået uden bemærkninger, visuel rengøringskontrol for perioden 1. august til 30. september 2019.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

Kontrolleret vedligehold af gulve og vægge, i følgende lokaler, produktionsrum, kølerum og personalefaciliteter. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Vedligehold af skærebrætter, herunder procedure for afhøvling af skærebrætter, flåmaskine og knive.

Kontrolleret vedligehold af filetrum. Følgende er konstateret, få løse fuger ved hulkel, overgang mellem gulv og væg.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse.

Vejledt generelt om, at virksomheden skal kunne fremvise en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for alle virksomhedens aktiviteter. Risikoanalysen mangler få elementer, for vedligeholdelse af lokaler og produktionsudstyr.

Godkendelser m.v.:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret. Autorisationen er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Emballage m.v.:

Kontrolleret renhed og opbevaring af emballage, til løbende forbrug. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

02-10-2019

Dato