



Virksomhed RI 54

Adresse Kirkestien 2 A

Postnr./By 6880 Tarm

CVR-nr.

| 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.                     | 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

- ☒ Ordinær kontrol ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

27-08-2015



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 29-10-2014 |  |
| Dato | 27-11-2013 |  |
| Dato | 07-06-2012 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder og opbevaringsforhold af kølede fiskevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende: Skærplade, stålbord, knive, dæk og kahyt med fast håndvask. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af fartøj incl. inventar og redskaber. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for temperaturkontrol i køleenheder med fiskevarer fra 20. januar 2015 til den 23. august 2015.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Stikprøvekontrol af mærkning og anvendelse af plastmaterialer, her frostposer, bestemt til kontakt med fødevarer. Ingen anmærkninger

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift