

# Kontrolrapport



Virksomhed **TELL FISK APS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Hyttefadsvej 11

Postnr./By 9970 Strandby

CVR-nr. 14533745 Aut.nr. 1007

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## Kontroltype og -aktivitet

- Ordinær kontrol       Kontrolkampagne  
 Ekstra kontrol       Kædekontrol  
 Anden kontrol

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask af hænder i filetrum og produktionsrum. Hygiejnisk opbevaring af fersk fisk i produktionsrum og kølerum, herunder tilstrækkeligt med isning. Temperatur målt i kølerum til 0 grader celcius og overfladetemperatur målt i fersk fisk i produktionsrum til 1,5 grader celcius. Sensorisk bedømmelse af helleflynder, skærising og kulmule for fremmedlegemer, friskhed og forekomst af synlige parasitter før forarbejdning. Hygiejnisk håndtering af fersk fisk under skrælning og filetering, inkl. egnet og ren arbejdsbeklædning. Mundtligt gennemgået procedure for affaldshåndtering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Der ses få gamle belægninger i vindueskarme, på rengøringsstation og på ledninger ved flåmaskine i filetrum samt på strapex-maskine i produktionsrum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse. Set procedure for virksomhedens kontrol af vedligehold af lokaler og udstyr.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for isningstilstand af råvarer og rengøringstilstand af flåmaskine for perioden uge 1-7, 2020.

Mærkning og information: Mærkning af fisk og fiskvarer kontrolleret, herunder oplysninger om handelsbetegnelse, fangstredskab, fangstområde, produktionsdato, latinsk navn og identifikationsnummer.

Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

12-02-2020

Dato

1 time 55 min.

Kontrollens varighed