

Kontrolrapport

Virksomhed **SuRi Fisk & Deli**

Adresse Havnevej 5

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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

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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
05-03-2020	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden er som led i starthjælp blevet vejledt generelt om fødevarerkontrol, egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, ved import og samhandel, eksport økologi og væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: fiskeforretning med 2 diske, saladette, håndvask, produktionsvask/skyllevask, kølerum og kølebord. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Risikoanalyser for varemottagelse, opbevaring og opvarmning af ferske

Kontrolrapport

Virksomhed **SuRi Fisk & Deli**

Adresse Havnevej 5

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr.

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fiskevarer.

Følgende er konstateret: Risikoanalysen foreskriver inde under de enkelte punkter at varemottagelse og opbevaring skal ske ved 5 grader C og opvarmning for uvedkommende produkter skal ske til en kernetemperatur på +75 grader C, dog ikke for fisk. Denne diskrepans mellem det der beskrives under de enkelte CCP og de på indledningen beskrevne kritiske styringstemperaturer giver et forkert billede af hvordan man skal forholde sig til temperatur.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for tilretning af egenkontrolprogram og Vejledt konkret om at man kan redigere de afsnit så uvedkommende håndtering ikke forstyrrer det tilrettede billede af et tilrettet egenkontrolprogram.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR nummer, virksomheden afventer stadig at få tildelt et P-nummer fra Erhvervsstyrelsen.
