

# Kontrolrapport



Virksomhed **BENDIXENS FISKEHANDEL**

Adresse Jessens Mole 2

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 64063715

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.	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

26-05-2020



## Tidligere kontrol

Dato 13-01-2020	
Dato 11-11-2019	
Dato 19-03-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndtering og sikring mod krydssmitte af rå fisk og behandlet produkter i detail-salgssområdet, med opdeling af skæringsbord til rå fisk og andet bord til behandlet fødevarer. Kontrolleret virksomhedens praktiske procedurer for håndvask mellem arbejdsfunktioner og i mellem håndtering af forskellige produkttyper. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at personaletoiletet har forrum samt rindende koldt og varmt vand, sæbe og engangsafdøring. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at arbejdstøj opbevares hygiejnisk i personalestuen. Ingen anmærkninger. Kontrolleret medarbejdernes viden om allergener og hvordan de finder oplysninger om allergener i produkterne der sælges i vinduessalget. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at fersk fisk opbevares veliset i kølemontre. Ingen anmærkninger. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende: kølemontre i detailsalget.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligehold af gulve og afløb i detailudsalgsområdet og opskæringsområdet. Følgende er konstateret: der ses enkelte afslag af fugning og klinker omkring afløbet mellem ferskfisk montren, kølerum og færdigvarebehandlingsbordet. Dette gav en ujævn og ikke



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 5 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

