

# 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	1
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
	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

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

## Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion, herunder håndfiletering, isning af fisk i produktionen, skinding på maskine og emballering i flamingokasser. Virksomheden oplyser at de kun anvender engangsemballage. Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt personalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold samt egnet og rent arbejdstøj. At anvendte desinfektionsmidler er godkendt af fødearestyrelsen og at rengørings- og desinfektionsmidler opbevares i særskilt rum. Virksomhedens affaldshåndtering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: filetrum, produktionslokale, kølerum og personalefaciliteter. Mundtligt gennemgået procedure for daglig og periodisk rengøring. Virksomheden foretager selv rengøring samt rengøringskontrol før opstart af produktion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligehold i virksomheden.

Følgende er konstateret: Virksomheden fremviser reparation af gulv i produktionslokaler. Overgang mellem gulv og væg fremstår i filetrum med nylig skade. I det store produktionslokale samt kølerum er små huller enkelte steder i gulvbelægningen og afskallet maling på truckværn, men uden risiko for afskalling i produkter. Virksomheden oplyser at den resterende del af gulvet er planlagt til reparation i påsken, hvor der er dage uden produktion.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligehold. Vejledt konkret om midlertidige løsninger indtil større reparation kan finde sted.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødearestyrelsen  
Fødearestyrelsen

10-02-2021

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

