

Virksomhed **TELL FISK APS**

Tilsynsførendes bemærkninger

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	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Hygiejne under produktion herunder krydssmitte:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fjernelse af ben i lange, filettering af torsk samt filettering af flåede rødspætter.

Kasser med fisk er placeret på plastpaller.

Hygiejne under indpakning og emballering:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk emballering af torskefilet og kulmulefilet.

Sensorisk bedømmelse af fisk:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sensorisk kvalitet af torsk i fiskekasse fra leverandør

Fremmedlegemer

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fravær af synlige fremmedlegemer i torsk og kulmule før fyldning i emballage.

Isning af fisk og fiskevarer

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set tilstrækkelig isning af torsk i fiskekasse fra leverandør samt tilstrækkelig isning af torskefilet og kulmulefilet i flamingokasser.

Personlig hygiejne og helbred

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk beklædning af produktionspersonale, der håndterer torsk, rødspætter og lange i produktionslokalet.

Hygiejne: Rengøring:

Rengøring af udstyr mv som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokale og

16-08-2022

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **TELL FISK APS**

Adresse Hyttefadsvej 11

Postnr./By 9970 Strandby

CVR-nr. 14533745

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

borde

Rengøring af lokaler og udstyr, som ikke kommer i kontakt med fødevarer

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: gulve, vægge, lofter, lamper, vægte og palleløfter i produktionslokalet.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

Lokaler og udstyr, vedligeholdelse

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: gulve, vægge, loft, lamper, vægte og palleløfter i produktionslokalet.

Skadedyrssikring:

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionslokale. Døre og vinduer holdes lukkede og er tætsluttende.

Virksomhedens egenkontrol:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for visuel rengøringskontrol i perioden 27/06/2022 - 16/08/2022.

Godkendelser m.v.:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

16-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift