

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Spodsbjerg Kutterfisk ApS**

Adresse Spodsbjergvej 244

Postnr./By 5900 Rudkøbing

CVR-nr. 39589850

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-06-2022



Tidligere kontrol

Dato 03-06-2021	
Dato 12-05-2021	
Dato 06-11-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask placeret tilgængelig for begge produktionskøkkener samt salgsområde og serveringsluger. Kontrolleret opbevaring af fersk fisk ved max 2 grader og/eller under isning i kølerum samt opbevaring og tildækket af fødevarer på frost, ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for adskillelse mellem rå og spiseklare produkter på køl samt under produktion, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionslokaler med gulve, vægge, bordoverflader samt håndtag til kølerum og frostrum, kasser med opbevaring af fisk og betjentdisk med fersk fisk.

Kontrolleret procedurer for renholdelse af lokaler, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling og røgning fra april 2022 til dags dato.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fiskehandelsnavne m.v. (handelsbetegnelse,

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Spodsbjerg Kutterfisk ApS**

Adresse **Spodsbjergvej 244**

Postnr./By **5900 Rudkøbing**

CVR-nr. **39589850**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionsmetode og fangstområde) via fangsttavle i indgangsparti.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Andet: Kontrolleret sporbarhed på ferske rødspætte fileter via følgeseddel, ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

09-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk