

# Kontrolrapport

Virksomhed **Spodsbjerg Kutterfisk ApS**

Adresse Spodsbjergvej 244

Postnr./By 5900 Rudkøbing

CVR-nr. 39589850

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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	
<b>13-08-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 06-07-2019	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Dato 15-03-2019	
Dato 13-07-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fødevarerejseholdet og Fødevarerafdeling Sjælland/Fyn har foretaget opfølgende kontrol.

Udleveret retssikkerhedsblanket samt vejledt om betaling for kontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fisk i kølerum samt i salsmontre, herunder isning af fisk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Salgslokale samt kølefaciliteter i salgslokale. Rengøring af flårum samt rengøring af produktionslokale.

Følgende er konstateret: Ved tilsynet var der manglede rengøring af køleskabslisi i produktionslokale samt manglede rengøring af gulv under reoler i kølerum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring af fødevarerlokaler samt inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Vedligeholdelse af produktionsinventar.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af

