

Kontrolrapport



Virksomhed _____

Adresse _____

Postnr./By _____

Smiley-regler kontrolleret	Resultat*
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Mærkning og information	2
Godkendelser m.v.	1

*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato		
22-03-2005		
Tidligere kontrol		
Dato	15-04-2004	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	06-06-2003	
Dato		
Resultat Kategori Betyder		
1		Ingen anmærkninger
2		Indskærpelse*
3		Paubud eller forbud
4		Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget
*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.		

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger

Udleveret blanket og omfolder vedr. kontrol i virksomheder.

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Målt temperatur på fersk fisk. Intet at bemærke.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af fiskevogn og inventar er kontrolleret. Intet at bemærke.

Uddannelse i hygiejne: Uddannelse i hygiejne er eftersat. Intet at bemærke.

Virksomhedens egenkontrol: I egenkontrollen er rengøringsprocedure eftersat. Intet at bemærke.

Mærkning og information: Det indskræpes, at fisk eller skaldyr skal mærkes/skiltet med handelsnavn, produktionsmetode samt fangstområde. Følgende er konstateret: Fersk fisk i salgsudstilling er kun skiltet med handelsnavn.

Godkendelser m.v.: Ophængning af kontrolrapport. Ingen anmærkninger.

Ordinært tilsyn Opfølgende tilsyn Bestilt af virksomhed Kontrollkampagne Godkendelser m.v. Prøver udtaget

Fødevareregion København og Nordøstsjælland
Lokalkontor Bornholm

Thorkildsvej 2
3700 Rønne

T 56 90 26 00
F 56 90 26 01

www.fvst.dk
bornholm@fvst.dk

Tilsynets varighed _____

Afleveret til _____

Tilsynsførendes underskrift _____

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet: _____