

Kontrolrapport



Virksomhed **HV 80 Fru Hellesøe**

Hjemsted Rejefisker ApS

Adresse Jægerøften 5

Postnr./By 6780 Skærbæk

CVR-nr. 35668470 Aut.nr. 5477

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.	1
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 www.findsmiley.dk

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Gennemgået virksomhedens procedurer for fangst af rejer.
- kontrolleret procedurer for kogning, nedkøling samt pakning af søkogte rejer.
- kontrolleret visuelt virksomhedens procedurer for påfyldning af is til nedkøling af søkogte rejer.

- kontrolleret opbevaring af søkogte rejer i lastrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Arbejdsgange for rengøring af koger til kogning af rejer.
- virksomheden har redegjort for procedurer i forbindelse med desinfektion af produktberørende overflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- virksomhedens vedligeholdelse og stand af område hvor rejekoger opbevares.
- Kontrolleret vedligeholdelse af lastrum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kogetemperaturer og nedkøling for perioden juli 2021 og frem til tilsynsdato.

- Set analyseresultater for overholdelse af virksomhedens mikrobiologiske kriterier for 2020, virksomheden oplyser at resultater for 2021 kommer hurtigst muligt.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for blå poser til pakning af søkogte rejer, herunder identifikation af produktet samt udsteder af erklæring og underskrift.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-09-2021

Dato

45 min.

Kontrollens varighed