

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Læsø Fiskeindustri A/S**

Adresse **Fiskerihavnsgade 19**

Postnr./By **9900 Frederikshavn**

CVR-nr. **45937712** Aut.nr. **172**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask af hænder ved produktionslokale samt ved personaletoiletter, dagens produktion var ophørt ved kontrolbesøget, opbevaring af fiskevarer på frostlagre, herunder målt temperatur imellem -2 til -28 C, endvidere kontrolleret at der er pallehætter over varerne, opbevaring af fiskevarer i kølelager, her er målt temperatur på 2 C, virksomhedens registreringer i egenkontrol uge 2 2022 for opbevaringstemperatur på kølelager.

Vejledt at vandanalyseresultater også bliver opbevaret på virksomheden og ikke kun hovedafdeling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Virksomhedens produktionslokale, frostlagre, personaletoiletter og personaleomklædning, egenkontrolregistreringer for daglig samt periodevis rengøringskontrol for 2022 til dags dato.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Virksomhedens porte og døre, samt rapport fra ekstern skadedyrsbekæmper, kontrol af 17 januar 2022.

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: personaleomklædning og frostlagre samt kølelager, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse giver ikke udpegning til CCP.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning af enkelte varer med pakkede jomfruhummere, herunder mærkning med latinsk betegnelse samt fangstområde.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. samt autorisation er dækkende for aktiviteter.

24-01-2022

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift