

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vilsund Blue A/S**

Adresse **Øroddevej 100**

Postnr./By **7900 Nykøbing M**

CVR-nr. **10314038** Aut.nr. **2033**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ 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: Observeret rengøringskontrollen kontrollerer for kondens på lofter og udstyr, samt redegjort for hvorledes der efter rengøring ventileres så eventuelt kondens fordamper inden produktionsstart. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden rengøringspersonale har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder virketid og udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejds gange.

Observeret rengøringskontrollen gennemgå produktions udstyr i lokale for pakning af levende muslinger i net og lokale for sortering og pakning af levende muslinger i bakker. Ingen anmærkninger.

Observeret rengøringskontrollen bede om genrengøring af feeder bånd til net-pakkemaskine på baggrund af nogle rester af muslingeskaller. Ingen anmærkninger.

Observeret kontrollen af udstyr der anvendes i produktionen herunder at udstyret er adskilt. Ingen anmærkninger.

Der er redegjort for brugen af hygiejnisk til mikrobiologisk kontrol af rengøringen. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at der af dagens produktion skema fremgår felter for kvittering for gennemført rengøringskontrol. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens repræsentant har redegjort for hvordan der følges op på utilstrækkelig rengøring ved fast kontakt til rengøringsfirma. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Lokale for pakning af levende muslinger i net og lokale for pakning og sortering af levende muslinger i bakker. Ingen anmærkninger.

13-07-2022

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk