

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Verner Andersens Farsfabrik**

**A/S**

Adresse Kattegatvej 65

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 25815955 Aut.nr. 4027

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

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                                     |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                     |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fiskeparasitter. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for at visuel kontrol af synlige parasitter ikke er relevant på følgende procestrin: fremstilling af fiskefars. Virksomheden anvender fersk fiskepluk, hvor leverandøren har ansvaret for kontrol for synlige parasitter. Virksomheden har ikke observeret parasitter i anvendt fiskepluk.

Temperatur, produkter: med luftføler målt temperaturen stikprøvevis i to kølerum til under 2 grader. Ingen anmærkninger.

Hygiejne under oplagring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Oplagring af fiskevarer lagt til optøning i kølerum. Kontrolleret opbevaring på emballagelager af plastmateriale, der skal i direkte kontakt med fødevarer. Dette opbevares sammen med papemballage. Vejledt generelt om beskyttelse af indpakningsmateriale påtænkt til direkte kontakt med fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt personalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens resultater for vandanalyser i indeværende år.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af produktionslokaler, kontrolleret at dør til udendørsområde holdes lukket og vinduer er tætsluttende.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: stikprøvevist kontrolleret vedligehold af døre, vægge og lofter. Vejledt konkret om vedligehold af dør til hallen og fliser og furer på tilstødende væg.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige procedurer for sikring

21-09-2022

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Verner Andersens Farsfabrik**

**A/S**

Adresse Kattegatvej 65

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 25815955

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

af parasitdrab ved produktion af spiseklare fiskevarer. Virksomheden opvarmer fiskefrikadeller til over 75 grader. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning, nedkøling og varemodtagelse stikprøvevist i perioden siden sidste kontrolbesøg. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for procesforurening med akrylamid under tilberedning af fiskefrikadeller, samt for opvarmning og nedkøling. Virksomheden har norovirus udpeget som risiko ved opvarmning og nedkøling. Denne risiko stemmer ikke overens med aktion til reduktion/eliminering af risikoen. Vejledt konkret om overensstemmelse mellem risiko og aktion. Vejledt konkret om at virus er en risiko under personlig hygiejne.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. på [www.virk.dk](http://www.virk.dk).

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

21-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)