

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Filetfabrikken Hanstholm ApS**

Adresse Kai Lindbergs Gade 54-64

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 73449413 Aut.nr. 9624

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.	
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: Kontrolleret hygiejnen under oplagring på kølerum og sensorisk kvalitet af råvarer på de to kølerum. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Kontrolleret at fersk fisk er vel iset på kølerum,ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af løftevogne,ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af virksomhedens lokaler og udstyr herunder løftevogne.

Følgende er konstateret: Lille område af flisevæg er slået i stykke i håndskæringslokale, Lille område af truckværn er slået i stykker i kølerum til håndskæring og truckværn i lokale med maskinskæring fremstår i ru beton på den ene væg.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter håndskæring og maskinskæring af fersk fisk med udpegninger af relevante CCP'er.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperatur ved modtagelse og kølerum for Sashimi, maskinskæring og håndskæring siden sidste tilsyn. Kontrolleret dokumentation for parasitkontrol for håndskæring siden sidste tilsyn.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fiskehandelsnavne m.v. (handelsbetegnelse, produktionsmetode og fangstområde).

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: torsk
Ingen anmærkninger.

21-06-2023

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk