

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hanstholm Indfrysning a/s**

Adresse **Industrihøjen 1**

Postnr./By **7730 Hanstholm**

CVR-nr. **19987876** Aut.nr. **6016**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under oplagring, fødevarer og emballage: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Behandling af produkt fra modtagelse til indfrysning, og opbevaring på frostlager.

Temperatur, produkter: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrol af produkt (hele sild) i pallekar klar til indfrysning, temperatur målt ved indstik til 1.7 grader celcius.

Returnering: Virksomheden oplyser at de ikke har modtager returvarer da de ikke ejer produkterne men udelukkende varetager indfrysning af produkt for kunder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøringsprocedure for endt arbejdsdag, samt ugentlig rengøring.

Vejledt generelt om tiltag for reduktion af kondens i indfrysnings- /produktions lokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Transportmidler, vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Procedure for inspektion af lastrum ved afsendelse, virksomheden fortæller at der er en visuel inspektion af lastrummet før læsning, dette er pt. ikke en skriftlig procedure.

Virksomhedens egenkontrol: Skriftlige procedurer - CCP: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for indfrysning af produkter til konsum.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Autorisation: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens autorisations nummer for fødevarevirksomheder er gældene og korrekt.

27-06-2023

Dato

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk