Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Wellfish**

Adresse Havnegade 13C

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 20550708 Aut.nr. 5372

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

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for afhentning og håndtering af is, ok. kontrolleret håndtering under pakning af hele rund fisk, herunder kontrol af råvarer kvalitet og handling ved afvigelser, ok. Kontrolleret opbevaring af råvarer i kølerum herunder friskhedstegn og at fisken er vel iset, ok. Kontrolleret procedurer for adskillelse og opsamling af kat 3. i produktionslokalet, ok.
Kontrolleret opbevaring af fladfisk, under produktion, ved afholdelse af pauser, ok.
Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i kølerum og i produktionslokale, ok. Kontrolleret procedurer for rengøring af personale beklædning, herunder forklæder og handsker, samt tørring heraf, ok. Kontrolleret emballagerum, her er vil der inden længe trænge til rengøring, med henblik på minimering af risiko for drys/kontaminering af emballage. Ansvarlig er opmærksom og har fremlagt plan for udbedring, ok.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse i forhold til flowdiagram for modtagelse og nakning af fersk fisk, filetering af fersk fisk og udtagning og håndtering af rogn samt opsamling af kat. 3 produkt, ok.
Kontrolleret samlet HACCP plan og drøftet metode til vurdering af mikrobiologisk, fysisk og kemisk risici. Udleveret ark over risici.
Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation. Den er dækkende for virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger. Gennemgået autorisation af 7. juni 2016 i forhold til lokaler og aktiviteter, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Samhandel, restprodukter til foder.

05-09-2023
Dato

2 timer
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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