

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MUNKEBO SEAFOOD A/S**

Adresse Fiskeløkken 1

Postnr./By 5330 Munkebo

CVR-nr. 20015640 Aut.nr. 2008

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne under oplagring af fiskevarer i frostrum samt kontrolleret hygiejne og adskillelse ved optøning af frossen fisk i kølerum, herunder stikprøvevist kontrolleret opbevaringstemperatur i køle- og frostrum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for varemodtagelse af frosne fiskevarer, herunder procedurer for kontrol af produkttemperatur samt kontrol af ydre emballage (wrapplast). Ingen anmærkninger.

Kontrolleret hygiejne under opskæring af laks i blokke, medarbejder åbner pappakker med uemballeret laks samt håndterer ydre papkasser i samme arbejdsgang, det vurderes på tilsynet at der ikke er risiko for krydskontaminering af det uemballerede produkt, da de ydre papkasser med frosne fiskevarer er wrappede med plast, og dette fjernes inden produkterne køres til savrum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for sensorisk bedømmelse af fisk samt kontrol af synlige parasitter. Virksomhedens laboratorie udfører kontrol af alle batch fisk i forbindelse med varemodtagelse samt analyserer råvarer for histamin 1 x årligt. Ingen anmærkninger.

Stikprøvevist kontrolleret produkt temperatur på skivet og ternet frossen fisk i produktionen. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at vand, der anvendes i produktionen, er drikkevand fra offentligt vandværk, samt kontrolleret virksomhedens procedurer for kontrol af drikkevandkvalitet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens procedurer til sikring mod fremmedlegemer, herunder anvendelse af metaldetektor samt visuelt kontrolleret fravær af fremmedlegemer i åbne produkter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret hygiejne under produktion af bouillabaisse i dåse, herunder påfyldning af frosne fisketern, grøntsagsblanding med muslinger, rejer og suppe, samt kontrolleret miksning af grøntsagsblanding med muslinger, afvejning af ingredienser til

30-10-2023

Dato

4 timer

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MUNKEBO SEAFOOD A/S**

Adresse Fiskeløkken 1

Postnr./By 5330 Munkebo

CVR-nr. 20015640

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

suppe og fremstilling af suppe. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret hygiejne under produktion af dåser med laks i saltlage, herunder påfyldning af frossen lakseskive og tilsætning af lage. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for autoklaving af diverse konserverprodukter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Følgende er konstateret: vandhane ved håndvask i savrum, hvor der håndteres åbne produkter (udpakkes laks) virker ikke, men der forefindes en håndvask i tilstøden lokale, og virksomheden oplyser at en ny vandhane bestilles og monteres inden for en uge.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for håndvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret indretning og produktionsflow i følgende lokaler: Råvaremodtagelse, forbehandlingsrum (savrum), fryse og kølerum, produktionslokale, køkken, tørvarelager og afvejerum for tørvarer samt autoklareringsrum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for fremmedlegemer i råvarer, herunder risikoanalyse for procestrin metaldetektor, procestrin savning (skidt fra ydre emballage) og fremmedlegemer i supper/saucer/olier.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for vand i produktion (drikkevand), risikoanalyse for kontrol af frosne fiskevarer samt risikoanalyse for histamin i råvaren laks.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for procestrin autoklaving.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for autoklaving og metaldetektor test udført den 12-10-2023 samt dokumentation for sensorisk bedømmelse af fisk og kontrol af parasitter udført dags dato.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at virksomheden har procedurer for uddannelse i HACCP-principper af medarbejdere, der er ansvarlig for autoklaving af produkter.

Fødevarestyrelsen

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

30-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MUNKEBO SEAFOOD A/S**

Adresse Fiskeløkken 1

Postnr./By 5330 Munkebo

CVR-nr. 20015640

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens autorisation og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Import, samhandel, eksport, økologi. Kontrolleret virksomhedens anvendelse af identifikationsnummer på stikprøvevist udvalgte produkter (muslinger i hvidløgssolie, laks i olivenolie og muslinger i pikant sovs).

Fødevarestyrelsen

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

30-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk