

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hav Line Processing A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Industriekajen 7

Postnr./By 9850 Hirtshals

CVR-nr. 38748351 Aut.nr. 6376

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

Ingen produktion eller oplagring af fødevare d.d.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

-Temperatur.

Stikprøvekontrolleret dokumentation for kontrol af produkt temperatur samt temperatur i køle- og fryserum den 7. november.

-Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning:

Virksomheds kategoriserer deres produkter som råvarer til spiseklareprodukter.

Virksomheden undersøger jeres produkter for Listeria M. på produkt og miljø niveau.

Virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af Listeria M.

Virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

Virksomheden blev vejledt om reglerne om kategorisering af produkter i forhold til Listeria M.

-Rengørings- og desinfektionsmidler:

Kontrolleret håndtering og opbevaring af desinfektionsmidler samt dokumentation for at de er godkendte til anvendelse i fødevare virksomheder.

Hygiejne: Rengøring: -Rengøring af udstyr mv., som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage.

Kontrolleret dokumentation for kontrol af rengøring i oktober og november måned uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: -Skadedyr:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Skadedyrssikring af følgende lokaler: udenfor omkring bygningen.

14-11-2023

Dato

2 timer 35 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