

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestystyrelsen

Virksomhed **J CHR JUHL A/S**

Adresse **Dosseringen 35**

Postnr./By **5300 Kerteminde**

CVR-nr. **10703131** Aut.nr. **4514**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevestystyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Vejledt konkret om løsningsforslag til skifte af fodtøj og overtøj, når personalet går ud/ind af virksomheden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler:

Produktionsrum, fryser 2, fryser 3, færdigkøl, vakuumpakkeri, køl 1 og køl 2.

Følgende er konstateret: Manglende rengøring af lager 4, separat rum med polykasser, fryser 1 og gangarealet udenfor fryser 2, da der ses spindelvæv, døde insekter og skidt langs kanter og i vinduesområder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for reglerne omkring renholdelse af lokaler i en fødevarevirksomhed.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af lokaler. Følgende er konstateret: Maling, som skaller fra vægge og loft i lager 4 samt is, der falder ned fra loftet i fryser 1.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for vedligeholdelse af lokaler i en fødevarevirksomhed.

Kontrolleret: skadedyrssikring ved loftlemmen i gangarealet udenfor fryser 2.

Følgende er konstateret: Loftlemmen står åben op til loftet, hvor der ikke er skadedyrssikring. Der ses ikke spor efter skadedyr i gangarealet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for skadedyrssikring i en fødevarevirksomhed.

14-11-2023

Dato

2 timer 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **J CHR JUHL A/S**

Adresse Dosseringen 35

Postnr./By 5300 Kerteminde

CVR-nr. 10703131

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for filetering af fisk.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., P-nummer, autorisationsnummer og fødevareaktiviteter.

Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har ændret udformning af autorisationsskrivelsen. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden. Virksomheden autoriseres med hovedbranchen: Fremstilling af animalske produkter – fisk og muslinger m.v. Virksomheden autoriseres til følgende aktiviteter: opskæring og filetering af fiskevarer, , indfrysning og optøning af fisk, fiskevarer og røgede produkter, oplagring af køle- og frostvarer (fiskevarer, halv- og helkonserves), transport af egne varer til detail- og engrosvirksomheder.

Virksomheden deler bilhal, kassevaskerum og omklædningsfaciliteter med andre virksomheder. Følgende lokaler/faciliteter er omfattet: Indgang, kontor, forarbejdningslokale, kølerum 1 og 2, læsseområde foran forarbejdningslokale, emballagelager, 2 toiletter med forrum, gangareal, emballeringsrum, vacuumpakkerum, maskinrum, færdigvarekølerum, mellemgang ved frysere, frys 3 (lynfrys), lager 4, ind- og udlæsningslokale, frys 1 og 2, gårdareal med adgang til skurvogn (rygerum) og emballagelager med polykasser, kantine og omklædningsfaciliteter på 1. sal.

Fødevarestyrelsen

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

14-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk