Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordic Kingfish Hanstholm**

Sashimi Royal

Adresse Nordre Strandvej 62-66

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 36950609 Aut.nr. 6524

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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

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

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperatur, køle- fryserum:

Det indskærpes at frosne fiskevarer skal oplagres ved en temperatur på -18 °C eller derunder i alle dele af varen, samt fryserum skal være udstyret med en termograf, der er anbragt på et sted, hvor den let kan aflæses.

Følgende er konstateret: Temperaturmåilng i produkt under tilsyn på -10.1C, virksomheden har fremvist dokumentation for temperatur i perioden 15-12-2023-09-01-2024, som overskrider -18C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden indtiller fryser til maksimum -18grader og sørger for at der kommer termograf til temperatur overvågning.

Hygiejne under indpakning og emballering: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af emballage-/tørlager og emballagelager.

Personlig hygiejne og helbred : Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af lokaler og udstyr, som ikke kommer i kontakt med fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af processerings rum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler og udstyr, vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Slagteri, processlinje, kølerum, fryselager.

09-01-2024	3 timer
Dato	Kontrollens varighed
Afleveret til	Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordic Kingfish Hanstholm**

	Sashimi Royal
Adresse	Nordre Strandvej 62-66
Postnr./By	7730 Hanstholm
CVR-nr.	36950609

Tilsynsførendes bemærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan:

Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse og process trin

Følgende er konstateret: Forkert mærkning på fiskevarer på frost, under tilsyn kontrolleres mærkning af frossen fileteret fisk med opbevaringstemperatur angivet (0-2 grader celcius) på frostvarer med holdbarhed på 2 år, dette process trin er der ikke taget tilstrækkelig stilling til i risikoanalysen, da angivelse forkert opbevaringstemperatur påvirker holdbarheden på produktet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at der i risikoanalysen skal identificeres kritiske kontrolpunkter på det eller de produktionstrin, hvor det er vigtigt at have produktionen under kontrol for at forebygge eller fjerne en risiko eller reducere den til et acceptabelt niveau.
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens Aut. nr., CVR-nr., p-nummer og fødevareaktiviteter.

09-01-2024
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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