

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Verner Andersens Farsfabrik**

A/S

Adresse Kattegatvej 65

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 25815955 Aut.nr. 4027

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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: Hygiejne under produktion eller oplagring SPS: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndtering af fødevarer under produktion af fiskefars. Medarbejderne bærer passende handsker, arbejdstøj og hårnet. Vejledt om brug af skægbind.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedure for MAP-pakning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sikring mod krydsforurening og fremmedlegemer herunder kontrol af kondens.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af lokaler og udstyr: følgende er kontrolleret: rengøring af fiskefrikadellelokalet efter afslutning af produktion og endt rengøring. Der findes et let lag fedt på bordbenene og bordplader. Vejledt virksomheden om grundigere rengøring efter osen fra stegningen har lagt sig. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokalet med fiskefarsmaskine og MAP-pakning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler og udstyr, vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligehold af udstyr i forbindelse med fiskefarsmaskinen.

Følgende er konstateret: kontinuerlig dryp af rent vand fra kugleventil med arme ned i rå fiskefars i fiskefarsmaskinen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligehold af udstyr og lokaler i produktionslokaler.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligehold af

08-02-2024

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Verner Andersens Farsfabrik**

A/S

Adresse Kattegatvej 65

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 25815955

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionslokalet. Virksomheden har lagt en vedligeholdelsesplan for fiskefrikadellelokalet, og rummet renoveres snarest muligt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opvarmning, nedkøling, rumtemperaturer, temperatur for færdigpakket fiskefars og MAP (iltniveau) for januar måned.

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

Følgende er kontrolleret: virksomhedens anvendelse af korrekt opsat identifikationsmærke på flere af virksomhedens produkter.

Fødevarestyrelsen

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

08-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift