

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Harald Iversen & Søn A/S,**

detail

Adresse Rødspættevej 2

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 15992093

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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 09-06-2022	
Dato 14-03-2022	
Dato 08-10-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for produktion og nedkøling af fiskefrikadeller.

Følgende er konstateret: Styring af tid og temperatur ved nedkøling er ikke fundet helt i styring. Der opbevares på tilsynet frikadeller i lokalet og ikke ved aktiv køl, dette imens der afholdes pause.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da lokalet er koldt.

Vejledt generelt om nedkøling af fiskefrikadeller foregår i en forholdsvis dyb bradepande, hvilket betyder at de ligger i mere end et lag, hvilket forlænger nedkølingen. vejledt om optimering ved at anvende flade bakker med kun et lag.

Kontrolleret håndvaskeforhold, ok

Kontrolleret at fisk der netop er modtaget, er veliset, ok.

Kontrolleret stikprøvevis sensorik (syn og lugt) på fisk til hakning, ok. Vejledt om visuel kontrol for ben rester.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af område ved emfang, kip pande, koldjomfru og vægt, ok. Vejledt om rengøring af gummipakninger langs koldjomfru og rengøring af emfang, da begge inden længe vil kræve hovedrengøring.

Drøftet vigtigheden af at lokale og udstyr er tilstrækkelig rengjort og at udstyr, som ikke anvendes enten fjernes eller holdes i samme stand.

Fødevarestyrelsen

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

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 **Harald Iversen & Søn A/S,**

detail

Adresse Rødspættevej 2

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 15992093

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af overdel på koldjomfru, vogn for røre kedel samt fødder under røremaskine.

Kontrolleret: Der er begyndende rust på vogn for røre kedel og fødder på røremaskine, tillige er overdel af koldjomfru ikke vaskbar, grundet beskadiget tape.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der ikke er tale om produktbærende overflader, pedel oplyser tillige at vedligeholdelse er planlagt, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for stegning og nedkøling af fiskefrikadeller, der er fundet enkelte mangler, som der er vejledt om revision af, ok

Kontrolleret dokumentation for nedkøling i perioden for november2023 til februar 2024, ok. Drøftet måling af temperatur efter 4 timer.

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

Fødevarestyrelsen

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

27-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk