

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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

Adresse **Rødspættevej 2**

Postnr./By **7680 Thyborøn**

CVR-nr. **15992093** Aut.nr. **4676**

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.	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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret oprydning langs bygningen på bagsiden. Her er en del ansamling af elementer, der ifølge personale ikke længere anvendes, der oplyses at oprydning/bortskaffelse er igangsat, ok.

Kontrolleret sensorik (syn, lugt, slimlag og konsistens) på skrubber, der er under filetering, rødspætter i pakkelokale, ok.

Kontrolleret beskyttelse mod kontaminering, ved stabling af rødspætter i kar, ok. Drøftet mængde i kar, i forhold til minimering af risiko for snavs for underside af ovenstående kar.

Målt temperatur i kølerum for rå og færdigvarer, ok. Lokalet er ved tilsynets start under afrimning. kontrolleret kondens, ingen anmærkninger.

Kontrolleret to anvendte desinfektionsmidler, ok.

Kontrolleret håndvaskefaciliteter i omklædning og personaletoilet, ok. Vejledt om at hånd luft tørring er ok, men at håndklæder bør fjernes.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret periodisk rengøring af loft og vægge i kølerum for rå- og færdigvarer, ok. Der er redegjort for procedurer, ok. På kontroltidspunktet er der et enkelt område hvor der er begyndende alger, men dette under bagatelgrænsen.

Kontrolleret procedurer for rengøring i produktionslokale, herunder fjernelse af proteinfester, sæberengøring, afskylning, desinfektion, trække tid og afskylning, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret generel vedligeholdelse, virksomheden oplyser at følgende er planlagt: Væg maling i produktionsområde, renovering af truck, som udelukkende anvendes i produktionslokale, udskiftning af træklods ved Baader 2, ok.

27-02-2024

Dato

1 time 15 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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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

Adresse Rødspættevej 2

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 15992093

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Det oplyses at der arbejdes på etablering af ny bord i pakkeområde, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Samhandel, flere virksomheder i en, restprodukter til fode.

Virksomheden oplyser at de påtænker eksport til England. Vejledt om brug af FVST hjemmeside. FVST vender tilbage i forhold til uafklarede spørgsmål.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

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