

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lerøys Seafood Hirtshals A/S**

Adresse **Søren Nordbysvej 27**

Postnr./By **9850 Hirtshals**

CVR-nr. **16386901** Aut.nr. **9257**

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	1
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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktion af laks og hvidfisk samt opbevaring af fisk på køl. Temperatur målt til -0,1 grader celcius i råvarelager, 0,3 grader celcius i færdigvarelager, -0,1 grader celcius i lille køl med vacuum og -3,1 grader celcius i stort køl ved vacuum. Temperatur på havtaske i hvidfisk køl målt til -1,6 grader celcius.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler samt udstyr, hygiejnesluse, omklædning og alle kølelagre i hovedbygning. Set dokumentation af den visuelle rengøringskontrol for uge 9.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler samt udstyr, hygiejnesluse, omklædning og alle kølelagre i hovedbygning. Ingen anmærkninger.

Virksomheden oplyser at gulv i tunnelfryser er sat på vedligeholdelsesplan til udbedring i påsken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) optøning af frosne fiskevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrol for eksportaktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for modtagelse af indenrigserklæringer og sikring af opdatering.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Krav og vilkår for godkendelse til eksport af fødevarer til særlige tredjelande, Kina, Australien og Vietnam.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens overholdelse af følgende Kinesiske særkrav:

3.4 Placering af personaleomklædning ved indgang til produktion, samt adskillelse af arbejdstøj og personligt tøj/effekter. Mulighed for håndvask ved indgang til produktion, samt mulighed for at desinficere hænder. Vejledt om at indføre mulighed for egentlig desinfektion af fodtøj ved indgang til

28-02-2024

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lerøys Seafood Hirtshals A/S**

Adresse **Søren Nordbysvej 27**

Postnr./By **9850 Hirtshals**

CVR-nr. **16386901**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktion. Der anvendes ikke håndbetjent håndvaske, og der findes illustrationer til korrekt håndvaskeprocedurer ved vasken. Der findes tilstrækkelige og hygiejniske toiletfaciliteter, som ikke er i direkte forbindelse med lokaler hvor der håndteres, emballeres eller opbevares fødevarer.

4.1 Vandanalyseplaner dækker alle virksomhedens vandudtag, og materialer og metoder overholder "The National Food Safety Standards – Hygienic Standards for Potable Water (GB 5749)". Set seneste 2 vandanalyser (is: februar 2024 + december 2023 og vand: november 2023 + november 2022).

6.3 Dækkende procedurer for temperaturkontrol og tid under optøning af frosne fødevarer. Fødevarer flyttes hurtigst muligt på køl efter håndtering. Temperatur i produktionslokaler måles mindst 1 gang dagligt (produkttemperaturen overvåges ved indgang og udgang fra produktionslinje ved hver enkelt produktion).

Køle-/frostrum er udstyrede med temperaturloggere. Kontrolleret log fra kølerum hvidfisk for februar 2024.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer (økologisk laks), herunder kontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret regnskab for økologiske fødevarer [kontrol af løbende registreringer/ kontrol af periodevise balanceopgørelser / sporbarhedskontrol med udgangspunkt i udvalgte produkter (økologisk laks) / kontrol af, at de fastlagte procedurer følges]. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation for økologisk oprindelse af modtagne økologiske fødevarer (økologisk laks), herunder dokumentation for, at leverandøren er omfattet af økologikontrol. Ingen anmærkninger. [Modtaget/Udtaget kopi af dokumentation for økologisk laks til krydskontrol].

Kontrolleret rengøring, identifikation samt adskillelse mellem økologiske og konventionelle fødevarer ved opbevaring af [økologisk laks] og tilberedning af [økologisk laks] og transport af [økologisk laks]. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret mærkning, herunder sammensætning og markedsføring (Ø-mærket/ EU-logoet/ kontrolkodennummer/ geografisk oprindelse) på følgende økologiske fødevarer: økologisk laks. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at økologirapporten og dens egenkontrolprocedurer er dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder om forudsætningerne for økologirapporten er uændrede. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

28-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk