

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fishmaster Engros ApS**

Adresse **Lihmevej 5**

Postnr./By **7183 Randbøl**

CVR-nr. **41488506** Aut.nr. **7070**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne under tilskæring og soignering af ørred fileter, ok. Kontrolleret hygiejne af opbevaringskasser, der anvendes til fileter før og efter ovenstående, ok. Der er vejledt om valg af mere rengøringsvenlig emballage, der minimere risiko for kontaminering, evt. ved valg af emballage med hele glatte flader.

Kontrolleret nedkøling af varmrøget ørred, ok. Virksomheden har siden autorisationsbesøg etableret et særskilt nedkølingsrum, med en tilpasset luftcirkulation, ok. kontrolleret køleren i forhold til kondens under nedkøling, ingen anmærkninger. Virksomheden har målt temperatur på fileter i køleren, ok. Fileterne har været under nedkøling ca. 1½ time på nuværende tidspunkt.

Kontrolleret virksomhedens krav til råvarer, ok. Der er i risikoanalysen fastsat temperaturkrav ved varemodtagelse, hvilket kan være svær at håndhæve, i forhold til hurtig leverings aftale med direkte levering efter fangst og bløgning. Styrende foranstaltning er beskrevet, som kontrol af tilstrækkelig isning, hvilket vurderes mere relevant end måling af temperatur. Ansvarlig vil revidere kontrolskemaer, ok.

Kontrolleret personlig hygiejne og arbejdsbeklædning af medarbejder i produktionslokalet, ok. Der er anskaffet arbejdsbeklædning i form af overalls, ok. Drøftet placering af vaskemaskine.

Kontrolleret virksomhedens kontrol af parasitter. Virksomheden har redegjort for visuel kontrol ved filetering. Tillige vil leverandør af råvarer blive kontaktet, i forhold til mulighed for erklæring om parasitfrihed. Der er henvist til FVST. hjemmeside, desangående.

Fødevarestyrelsen

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

23-04-2024

Dato

2 timer 30 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 **Fishmaster Engros ApS**

Adresse Lihmevej 5

Postnr./By 7183 Randbøl

CVR-nr. 41488506

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Kontrolleret styrende foranstaltninger for minimering af PAH ved røgning, herunder er riste, drypbakke og anvendt smuld kontrolleret, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret procedurer for vask og desinfektion af grønne plastkasser, ok. Kontrolleret rengøring af riste til røgeovnen, ok. Ved rundgang i virksomheden er generel orden og rengøring kontrolleret, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret loft i gangområde, og gulvbelægning på emballagelager, ok. Begge er renoveret siden autorisationsbesøg. Drøftet og set nye lokaler, der er under opførsel. kontrolleret vema vogne i produktionslokalet, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse i forhold til proces trin: Råvarermodtagelse - Bakteriologisk, ok. Der er beskrevet udtagning af prøver ved råvaremodtagelse, som overvågning, ok. Drøftet opdatering af prøveudtagningsplan således at dette også her er synligt/overensstemmelse.

Kontrolleret risikoanalyse og procedurer for nedkøling, der er udpeget som et CCP, ok. Drøftet revidering af procedurer, efter etablering af ny køleanordning herfor. Kontrolleret stikprøver for nedkøling i april 2024, ok.

Drøftet revidering af risikoanalyse for fysiske risici, da virksomheden ikke har udprintet revideret version.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Virksomheden har på nuværende tidspunkt ikke en hjemmeside for engros salg.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på varmrøget ørrede, et konkret Batch nr. er kontrolleret og virksomheden har redegjort for sammensætning og at dette kan sammenkøbes med produktionsliste og råvarer levering, ok.

Kontrolleret at produktet er mærket med handelsbetegnelse på danske og latinsk, ok.

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

Fødevarestyrelsen

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

23-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fishmaster Engros ApS**

Adresse Lihmevej 5

Postnr./By 7183 Randbøl

CVR-nr. 41488506

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Kontrolleret korrekt brug af identifikationsnummer, ok.

Fødevarestyrelsen

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

23-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk