

Kontrolrapport



Virksomhed **WERNER LARSSON FISKEEKSPORT**

A/S

Adresse Galeasevej 3

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 12803192 Aut.nr. 1065

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til produktion gennem tvungen håndvask, desinfektion og støvlevask. Kontrolleret der er sæbe og papir ved håndvaske.

Kontrolleret mundtligt optøningsprocedure for makrel.

Kontrolleret håndtering ved optøning og filetering af makrel.

Kontrolleret opbevaring af fersk fisk på kølelager.

Kontrolleret personale er i rent og hensigtsmæssigt arbejdstøj.

Kontrolleret personalefaciliteter, opbevaring af

arbejdstøj/privat tøj. Mindtligt redegjort for

personalebeklædning, tøjskift og vask af arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Kontrolleret desinfektionsmidler er godkendt af

Fødevarestyrelsen. Gennemgået rengøringsplan for periodisk

rengøring. Rengøring af omklædningsrum kontrolleret,

produktionsudstyr og kølerum. Der er lidt misfarvning på

vægge ved kuldebro mellem kølerum og sluse. Virksomheden

oplyser de er opmærksom på dette og der vaskes hyppigt ned,

samt min 4 x årligt hovedrengøring før og efter sæsonstart, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktionsudstyr fremstår vel vedligeholdt.

Truck har en del rust. virksomheden oplyser, disse vil blive

afrenset og malet i forbindelse med årlig bygningsvedligehold

indenfor de næste måneder, ok.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt

instrueret i håndtering af fødevarer.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende

fødevarer: Makrel, tillægsside udfyldt.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Krav og vilkår for godkendelse til eksport af

fødevarer til særlige tredjelands, Rusland. Tjekskema

gennemgået.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

27-11-2017

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

