

Kontrolrapport



Virksomhed **AQUA PRODUCTION A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Aarø Sund Havn 10-14

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 89801818 Aut.nr. 4731

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	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret bedøvning og plukning af fisk levende fisk ved havnekajen og transporten i kar op til virksomheden hvor de bliver slagtet.

Kontrolleret personlig hygiejne under produktion af fisk. (påklædning, sæbe, papir ved håndvaske, omklædningsrum osv.)

Særlig fokus på virksomhedens medarbejdernes hygiejne adfærd i forbindelse med produktionen.

Kontrolleret temperatur i fryserum, kølerum og set dokumentation for udført kontrol.

Kontrolleret temperatur af råvarer (fisk). Og set virksomhedens dokumentation når deres råvarer modtages på et frysehus.

Kontrolleret virksomhedens modtagelse af råvarer.

Kontrolleret opisning af fisk under produktion.

kontrolleret opbevaring / bortskaffelse af virksomhedens biprodukter (affald). Set procedure.

Tilbagevækning: kontrolleret procedurer for hvordan virksomheden håndterer det, samt skriftlig dokumentation ved en evt. tilbagevækning. Spurgt ind til om virksomheden har nogle tilbagevækninger af deres produkter siden sidste kontrolbesøg.

Spurgt ind til virksomhedens sensorisk bedømmelse af fisk og virksomhedens kontrol med parasitter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af genbrugsemballage.

Gennemgået procedure for rengøring og genbrugsmateriale.

Kontrolleret virksomhedens afvigelser og set dokumentation for udført rengøringskontrol.

Kontrolleret, at redskaber og alt udstyr, der kommer i berøring med fødevarer holdes ordentlig rent, er udformet så risikoen for kontaminering reduceres.

Gennemgået procedurer for mikrobiologisk rengøringskontrol samt set analyseresultater for perioden 2018.

Kontrolleret de områder som virksomheden kun rengøres



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

26-02-2018

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **AQUA PRODUCTION A/S**

Adresse Aarø Sund Havn 10-14

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 89801818

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

periodisk (lofter, lamper, rør, kabel baker) Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og inventar under produktion. set procedure og dokumentation for udført kontrol.

Kontrolleret Indretning (struktur og udstyr) i virksomheden.

Spurgt ind til virksomhedens Måleudstyr /vægte, kalibrering og set dokumentation for udført kontrol.

Kontrolleret skadedyrssikring af virksomhedens bygninger og gennemgået virksomhedens foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere (net for vinduer, tætte døre/porte, udendørs giftkasser). Gennemgået procedure for kontrol med skadedyr (hvor ofte, hvem, hvad). Set dokumentation for kontrol med skadedyr. Kontrolleret om virksomheden reagerer på afvigelser på rapporter fra eksternt firma. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for - temperatur i køle/fryserum og virksomhedens dokumentation for indfrysning for 2018. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret identifikationsmærkning på de produkter der opbevares og er klar til at sende ud af virksomheden. Ingen anmærkninger.

Kemiske forureninger: Kontrolleret virksomhedens procedure / dokumentation for kemiske forureninger (Rest af lægemidler - tungmetaller) og set virksomhedens leverandørklæringer. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Polykasser, hvide spande (rogn), karposer, plastikhandsker, plasttransportbånd.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for de samme 5 produkter, herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af fødevarer, tid og temperatur), oplysninger om stoffer med specifikke migrationsgrænser og dual use additiver, udsteder af erklæring og underskrift.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

26-02-2018

Dato