

Kontrolrapport



Virksomhed **Fonfisk Hanstholm A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse **Hamborgvej 16**

Postnr./By **7730 Hanstholm**

CVR-nr. **14136991** Aut.nr. **1697**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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 procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolelementer er kontrolleret: hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj med hovedbeklædning samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande, ingen anmærkninger. Kontrolleret at fersk fisk er vel iset på kølerum og ved pakning i poli kasser, ok. Kontrolleret at fisk er hævet fra gulvet overalt i virksomheden, ok. Kontrolleret friskhedskriterier for torsk og rødspætter på kølerum, ok. Kontrolleret affaldshåndtering i virksomheden, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret procedurer for rengøring beskrevet i egenkontrolprogrammet herunder godkendte rengøringsmidler, ok. Kontrolleret rengøring af borde og udstyr til pakning af fisk, ok. Kontrolleret rengøring af kølerum til råvarer og færdigvarer, ok. Kontrolleret rengøring af frostrum. Følgende er konstateret: Der ligger rester af flamingo og pap på gulvet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionslokaler, kølerum, frostrum og emballageområdet, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse med udpegning af kritiske kontrolpunkter, ok.

Kontrolleret dokumentation for temperaturen ved modtagelse og opbevaring i virksomheden siden 1/1 2018, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Mærkning af fisk og fiskevarer kontrolleret herunder sporbarhedsdokumentation for fangstområde, fangstredskab, fiskeart, latinske navn og lot



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

10-04-2018

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

