

Kontrolrapport



Virksomhed **Poseidon Seafood ApS**

side 1 af 2

Adresse **Marielundvej 34B**

Postnr./By **2730 Herlev**

CVR-nr. **33362897** Aut.nr. **5566**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fisk og andre fødevarer i 2 kølerum og frostrum. Målt temperatur i alle 3 rum uden anmærkninger. Vejledt virksomheden konkret om placering af fiskefars. Pakning af kasser med fisk og isning af disse. Pakning af bil og opbevaring af fødevarer i 2 biler.

Desinfektionsmiddel er godkendt af Fødevarestyrelsen.

Virksomheden har redegjort for kontrol af parasitter og sensorisk kontrol af fisk. Set analyseresultater for kimtalsundersøgelse maj 2017 og januar 2018 af hakket fiskefars. Der tages ikke prøver til dokumentation for overholdelse af mikrobiologiforordningen, idet der ikke laves spiseklare fødevarer. Virksomheden oplyser, at histamin styres ved kølekæden og at man ikke har haft forbrugerhenvendelse vedrørende histamin. Gennemgået virksomhedens procedurer for personlig hygiejne, herunder skift af tøj, sko, vask af hænder, brug af smykker, tildækning af hår. Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: 3 biler, produktionslokale, hakkerum, 2 kølerum, frostrum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation for revision januar 2018, for overvågning af varemodtagelse, opbevaring og udbringning januar-april 2018.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for oplæring af medarbejdere ved sidemandsoplæring i hygiejne og egenkontrol.

Godkendelser m.v.: Følgende er konstateret: Virksomheden har taget hakkerum i brug til hakning af fiskefars uden at have modtaget autorisation. Rummet var tidligere udelukkende lager. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

26-04-2018

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Poseidon Seafood ApS**

Adresse **Marielundvej 34B**

Postnr./By **2730 Herlev**

CVR-nr. **33362897**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomheden ansøgte under tilsynet.

Vejledt konkret om ansøgningsprocedure ved væsentlige ændringer i autoriserede virksomheder. Vejledt virksomheden konkret om mulighed for forhåndsgodkendelse ved ombygninger.

Kontrolleret det nyindrettede hakkelokale. Dette er indretningsmæssigt ok og der vil blive fremsendt fornyet autorisation.