

Kontrolrapport

Virksomhed **A/S LÆSØ FISKEINDUSTRI**

Adresse Industrivej 4

Postnr./By 9940 Læsø

CVR-nr. 45937712 Aut.nr. 4582

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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.	
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	

 **Miljø- og Fødevarerministeriet**
Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået dagens produktion af ferske jomfruhummer og rejer i lage. Opbevaringstemperatur og opbevaring af ferske fisk og jomfruhummer i kølerum.

Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: Modtagerkølerum og rejeafdeling. Truck ved indfrysning og ved afsendelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Produktionslokaler og lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur for kølerum og fryser samt isning af fersk fisk.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerbårne sygdomme. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Mærkning af fisk og fiskevarer kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

24-05-2018

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift