

Kontrolrapport



Virksomhed **AMANDA SEAFOODS A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Constantiavej 29

Postnr./By 9900 Frederikshavn

CVR-nr. 20007117 Aut.nr. 555

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	1
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: Der er ikke produktion af fødevarer i forbindelse med tilsynet. Ok

Det er kontrolleret, at der på virksomheden er mulighed for hygiejnisk vask af hænder i både produktion og i personalefaciliteter. Ok
Kontrolleret, at personalet overholder hygiejneregler i forbindelse med rundvisning af gæster, således at gæster iklædes hygiejnisk overtræksbeklædning og -sko, samt at også gæster bliver bedt om at respektere virksomhedens regler omkring smykker og ure i produktionen. Ok

Kontrolleret at færdigpakke fødevarer opbevares hygiejnisk i færdigvarelager, hvor det er muligt at komme bag om paller mod væg. Ok

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret inden opstart af produktion: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsrum, kølerum, autoklavekælder og lager. Der er under udrangeret vandtank i autoklavekælder konstateret lidt smuds i form af rockwool og lignende. Det oplyses, at man netop har bestilt en grundig fejning/støvsugning af området.

Ok

Øvrige lokaler bærer præg af en effektiv rengøring både i produktion og i kølerum. Ok

kontrolleret virksomhedens anvendelse af desinfektionsmidler uden anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret lokaler og inventar. Ok

Der er vurderet på fugtighed i forskellige lokaler, hvor især kassevasker-afdelingen udmærker sig ved at alle flader fremstår pæne på trods af meget vand i afdelingen. Det oplyses, at udsugningsanlæg i lokalet har ændret på mulighed for at tørre overfladerne effektivt.

Der er vejledt om, at en udrangeret vandtank bør fjernes, da ikke anvendt materiel ofte afstedkommer ophobning af støv/smuds. Virksomheden oplyser, at tanken skal fjernes. Ok
Kontrolleret virksomhedens samarbejde med godkendt skadedyrsfirma. Ok

