

Kontrolrapport

Virksomhed **Gourmet Grossisten/**

Hanstholmseafood ApS

Adresse Værftsvej 1

Postnr./By 5600 Faaborg

CVR-nr. 37855456 Aut.nr. DK6281

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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 Fødevareministeriet**
Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Affaldshåndtering inde og ude i virksomheden.

Følgende er konstateret: Der ses opsprøjtning fra rengøring af lokalerne på vakuumposer der opbevares i produktionslokalet, samt at der er opbevaret en anbrudt bøtte af terpentin på de ikke brugte vakuumposer, forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden ikke vil bruge de vakuumposer der er blevet kontamineret.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for mindskning af krydskontaminering

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for at flytte produkter og oplærer medarbejdere til ikke at krydsmitte og procedurer for mindskning af krydskontamination.

Følgende er konstateret: at virksomheden indfryser produkter uden at vurdere på holdbarhed og styring af produkterne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden vil ophøre med aktiviteten

Vejledt generelt om virksomhedens ansvar for fødevarer sikkerheden ved håndtering af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: kølerummet.

Det er konstateret at der er produktionsrester på produktionsudstyr som vakuumpakker og bord med transportbånd, forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse da virksomheden ikke vil producere fremadrettet og vil rengøre produktionsudstyret.

Generel vejledt om rengøring og eventuel desinfektion af produktion lokaler og produktionsudstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder

20-06-2018

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

