

Kontrolrapport



Virksomhed **Vestfisk A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Tungevej 1

Postnr./By 6960 Hvide Sande

CVR-nr. 34211663 Aut.nr. 5602

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.	1
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 | |

Fødevarestyrelsen har d.d. udført kontrolbesøg i virksomheden, dels ordinær kontrol og dels kontrol i forbindelse med anmodning om ændring af virksomhedens autorisation. Kontrolresultaterne er gennemgået med virksomhedens ansvarlige og fremsendes efterfølgende til virksomhedens E-Boks.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Procedurer ved maskinfiletering af fladfiskefileter, herunder behandling før filetmaskine, afskinding og afpudsning af fileter. Virksomheden oplyser, at der opsættes ny afskinder. OK. Isning af fisk i råvarekølerum, færdigvarekølerum og behandling af fisk i produktionen er kontrolleret. OK. Kontrolleret procedurer ved inspektion for parasitter. OK. Kontrolleret hygiejnisk håndtering af is. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøringsstandarden i lagerlokaler, rengøring i produktionslokaler, emballagelager og personalesluse. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af lokaler og udstyr. Virksomheden har redegjort for udførte vedligeholdelsesopgaver (søjler i produktion er beklædt med rustfrit stål) og oplyst om kommende opgaver. OK. Kontrolleret skadedyrssikring af udenoms arealer. Virksomheden har oplyst, at vegetation bag bygningen er behandlet med ukrudtsmiddel, således at vegetationen visner ned, samt redegjort for opbevaring af paller og andet udstyr udendørs. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevist kontrolleret dokumentation for egenkontrollens gennemførelse for perioden siden sidste kontrolbesøg til d.d. Ingen anmærkninger. Kontrolleret egenkontrolanalyser, konstaterede og dokumenterede afvigelser (is kvalitet) samt virksomhedens reaktion. OK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

12-07-2018

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Vestfisk A/S**

Adresse Tungevej 1

Postnr./By 6960 Hvide Sande

CVR-nr. 34211663

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret hygiejneinstruktion af medarbejdere: Ved interview med personale der udfører parasitkontrol, er det konstateret at personalet er korrekt instrueret i detektering og fjernelse af parasitter.

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning (art, fangstmetode, latinsk betegnelse og oprindelse) på modtagne råvarer (rådspætter og kulmule), samt mærkningssedler til færdige produkter (rødspættefileter og torskefilet) . OK.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt anvendelse af identifikationsnummer. OK.

I forbindelse med virksomhedens anmodning af 03-07-2018, om ændring i produktionen og tilføjelse til autorisation, er ansøgningen behandlet. Kontrolresultat fremgår af autorisationsrapport.

Tilsætningsstoffer m.v.: For konkret produktion er anvendelse af tilsætnings- og hjælpestoffer kontrolleret. Ved tipning af fladfisk i vand inden fileteringsmaskine, oplyser virksomheden, at der udelukkende anvendes drikkevand og is. OK.