

Kontrolrapport

Virksomhed **Royal Danish Fish A/S**

Adresse Nordre Strandvej 62

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 25188489 Aut.nr. 9259

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.	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 | |



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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der er ingen produktion i forbindelse med tilsynet !

Der er kontrolleret opbevaring af fødevarer i fryserum. Ok

Kontrolleret at fødevarer, der opbevares i frostlager er

passende indpakket med henblik på at sikre fødevarer mod frysebrænding og kontamination. Ok

Kontrolleret at personale, der er beskæftiget med pakning af fødevarer i sekundær emballage er iført passende ren

arbejdsbeklædning. Ok

Kontrolleret ved stikprøve, at ål som befinder sig i frostlager er frisk produceret og indkøbt fra autoriserede virksomheder i ind- og udland. Ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret lokaler og inventar, hvor der ikke pågår produktion. Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret lokaler og inventar. Ok

Der er specifikt kontrolleret, at virksomheden har fået

udbedret hul i loftet i produktionslokale. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens

egenkontrolprogram og herunder procedurer for sikring af

personalets personlige hygiejnestandard, udvælgelse af

leverandører samt tilbagetrækningsprocedure. Ok

Gennemgået virksomhedens tiltag for at skabe et anvendelig overblik over, hvor lang holdbarhedsperiode man kan give de færdige pasteuriserede produkter af æg og sky. Ok

Mærkning og information: Der er i forbindelse med tilsynet

foretaget kontrol af sporbarhed på røget ål og på fersk frossen

ålefilet. Begge partier, som forefindes i frostlager kan

dokumenteres at være fra anden autoriseret leverandør og

leveret inden for seneste 6 uger. Ok

Godkendelser m.v.: Virksomheden har indsendt ansøgning om etablering af åleslagteri i forbindelse med ålefarm beliggende på anden adresse. Ok

05-09-2018

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift