

# Kontrolrapport

Virksomhed **FISKERIKAJEN ENGROS ApS**

Adresse H.J. Holst Vej 12

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 34697841 Aut.nr. 5644

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## 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              |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og isning af fisk og fiskevarer samt pakning og udkørsel af fiskevarer til biler. Gennemgang af procedure for kogning og pilning af rejer adskilt for fiskepakkeproduktion.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne. Følgende kontrolemler er kontrolleret:

Forholdsregler ved sygdom blandt personalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler, køle og fryserum samt transportbiler.

Følgende er konstateret: Dørhænder til caviarkøleskab og indfryser havde røde og sorte skimmelvækst

belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om rengøring af vaskeslanger og håndtag.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt om kalibrering af måleudstyr, vægte og dokumentation på dette.

Virksomhedens egenkontrol: Vejledt om at kogning og nedkøling kan beskrives som en generel arbejdsgang. Endelig egenkontrol risikoanalyse for rejepilning samt vurdering og indplacering af fødevarer, herunder Listeria kontrol vil blive gennemgået ved næste kontrolbesøg, da ansvarlig ikke var tilstede.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Virksomhedens hjemmeside er p.t ved at blive opdateret.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på ørredrogn i form af faktura. Følgende er konstateret: 10 kasser med 22 bøtter med ørredrogn blev opbevaret på frost uden

