

# Kontrolrapport



Virksomhed **AQUAPRI A/S**

side 1 af 2

Adresse Havnevej 18

Postnr./By 3300 Frederiksværk

CVR-nr. 89801818 Aut.nr. 1401

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	1
Emballage m.v.	
Andet	1

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Pakning af ål til indfrysning. Isning af ål. Temperatur i kølerum målt 1 grader C. Temperatur i frostrum minus 20 grader C. Opbevaring af emballage. Vejledt virksomheden konkret om at korrekt flow for udlevering af fødevarer er gennem vareudleveringen ved frostlageret. Set analyseresultater for vandprøver fra 2013 og for isprøver maj 2018. Set analyseresultater for kimtal, Sulfidproducerende bakterier, coliforme for frosne ål, og for samme parametre plus *Listeria monocytogenes* for stenbiderrogn juni 2018. Set virksomhedens vurdering af resultaterne, herunder at stenbiderrognen ikke er spiseklar. Vejledt virksomheden konkret om opbevaring af poser mm i rengøringsvenlige, rene kasser på lager. Pt. anvendes styrenkasser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale, frostrum, kølerum, tørvarelager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Skærerum, frostrum. Ingen anmærkninger. Set vedligeholdelsesplan for 2018. Ok.

Kontrolleret vedligeholdelse af tørvarelager, indfryser og varemottagelse.

Følgende er konstateret: Der er rust på ydervæg til indfryser, på stativ til ismaskine, på hylde i tørvarelager og på undersiden af bordplade i tørvarelager. Der er rått træ i indfryser.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, flowdiagram og HACCP plan for produktion af stenbiderrogn og produktion af ål.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for CCP4 salt i stenbiderrogn. Set 3 analyseresultater fra 13/3, 20/3 og 26/6 2018 med



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

05-09-2018

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

