

# 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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	

 **Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Set håndtering af fødevarer i forbindelse med tapning af røræg. Ok Spurgt ind til kogeprocessen af den varmebehandlede røræg. Det oplyses, at bægrene opvarmes til en temperatur, der sikrer pasteurisering af det færdigt emballerede produkt. Det oplyses, at varmebehandlingen kontrolleres ved en føler anbragt i et af bægrene. Ok Der er i forbindelse med tilsynet kontrolleret på display, at temperatur bevæger sig op over 75 grader inden varmebehandling stoppes. Ok

Kontrolleret at personer, der håndterer fødevarer er iført passende rent arbejdstøj. Ok

Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk vask af hænder i både produktions- og personalefaciliteter. Ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret lokaler og inventar. Ok

Kontrolleret virksomhedens datablade for rengøringsmidler. Ok

Kontrolleret virksomhedens dokumentation for udført rengøringskontrol. Ok Der er i forbindelse med rengøringskontrollens dokumentation vejledt konkret om, at den korrekte rengøringskontrol foregår ved at en anden person end operatøren foretager den dokumenterede kontrol. Forholdet betragtes som en bagatelagtig overtrædelse på dette tilsyn

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens egenkontrolprogram og herunder flowdiagram, HACCP-plan og risikoanalyse. Ok Der er endvidere set dokumentation for kontrol i forbindelse med daglig produktion samt dokumentation for kontrol med mikrobiologisk standard af både vand og produkter. Ok

Virksomheden har indført et dokument til dokumentation for risikostyring, som ikke umiddelbart giver mening.

Virksomheden vil redigere dokumentet. Ok

Kontrolleret at virksomheden har en tilbagetrækningsprocedure. Ok

Virksomheden kan fremvise starten på afvigelsesrapport i forbindelse med reklamation over råvare, som for nylig har vist

05-11-2018

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

