

# Kontrolrapport



Virksomhed **AQUA PRODUCTION A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Adresse Aarø Sund Havn 10-14

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 89801818 Aut.nr. 4731

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.	1
Kemiske forureninger	1
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              |  |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret bedøvning og plukning af fisk levende fisk ved havnekajen og transporten i kar op til virksomheden hvor de bliver slagtet.

Kontrolleret personlig hygiejneregler og påklædning under produktion.  
(påklædning, sæbe, papir ved håndvaske, vask af tøj, opbevaring af rent tøj).

Kontrolleret råvarer og færdigvarer er beskyttet mod kontaminering under produktion.

Kontrolleret temperatur i fryserum, kølerum.

Kontrolleret temperatur af råvarer, færdigvarer.

Kontrolleret modtagelse af råvarer.

Kontrolleret opisning af fisk under produktion.

Kontrolleret virksomhedens kontrol med tid/temperatur i forbindelse med nedkøling/ indfrysning.

Kontrolleret virksomhedens tiltag mod fremmedlegmer og forureninger.

Kontrolleret om virksomheden har returnerede varer på virksomheden.

Gennemgået procedurer for returnering af varer.

Kontrolleret temperatur, mærkning, faktura, emballering osv af produkter v. afsendelse /modtagelse.

kontrolleret opbevaring / bortskaffelse af virksomhedens biprodukter (affald).

Gennemgået procedurer til sikring af, at det vand /is som virksomheden anvender, er af drikkevandskvalitet. Set analyseresultat for perioden 2018.

Tilbagetrækning: kontrolleret procedurer for hvordan virksomheden håndterer det, samt skriftlig dokumentation ved en evt. tilbagetrækning.

Kontrolleret virksomhedens risiko-analyse er tilstrækkelig i forhold til listeria monocytogenes.

Kontrolleret om virksomheden har forholdt sig til, hvilken kategori stabiliseret/ikke stabiliseret produkter skal indplaceres i. Virksomheden har ingen ændringer i deres program.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

15-11-2018

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **AQUA PRODUCTION A/S**

Adresse Aarø Sund Havn 10-14

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 89801818

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Mikrobiologiske kriterier: Gennemgået procedurer for overholdelse af mikrobiologiforordningen.

Set analyseresultater for virksomhedens produkter og miljø prøver (virksomheden udtager 5 prøver pr.parti).

Kontrolleret om virksomhedens egenkontrolprøver er analyseres på et akkrediteret laboratorium.

Gennemgået virksomhedens prøveplan både for rengøringsprøve og virksomhedens produkter og at virksomheden kan dokumentere, at de kommer rundt om alle deres produkter i en given periode.

Spurgt ind til kontrol med parasitter og sensorisk bedømmelse af fisk. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af genbrugsemballage.

Kontrolleret virksomhedens afvigelser og set dokumentation for udført rengøringskontrol.

Kontrolleret, at redskaber og alt udstyr, der kommer i berøring med fødevarer holdes ordentlig rent, er udformet så risikoen for kontaminering reduceres.

Set analyseresultater for perioden 2018.

Kontrolleret de områder som virksomheden kun rengøres periodisk (lofter, lamper, rør, kabel baker)

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og inventar under produktion. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Spurgt ind til om virksomhedens har nogle væsentlige ændringer i deres egenkontrolprogram siden sidste kontrolbesøg. Det har de ikke.

Set dokumentation for varmbehandling og saltning af rogn. Ingen anmærkninger

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed ( et led tilbage og et led frem) på følgende fødevarer som blev fremstillet ved dagens kontrolbesøg og fik vist hvordan virksomhedens sporbarhed virker på den rogn virksomheden fremstiller.

Fik forklaret virksomhedens procedure for sporbarhed.

Drøftet virksomhedens holdbarhedsmærkning og holdbarhedsvurdering, herunder om virksomhedens mundtlige procedurer/ skriftlige procedure holdbarhedsvurdering af fisk og fiskeprodukter er tilstrækkelige.

Kontrolleret at virksomheden påsætter fangstområde, handelsbetegnelse og det latinske navn. Ingen anmærkninger.

# Kontrolrapport

Virksomhed **AQUA PRODUCTION A/S**

Adresse Aarø Sund Havn 10-14

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 89801818

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Godkendelser m.v.:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger

virksomhedens egenkontrolprocedurer for eksport.

Virksomhedens egenkontrolprocedurer for håndtering af det særlige certifikatpapir.

Implementering af ovennævnte procedurer samt dokumentation herfor,

Et antal eksportcertifikater/eksportdokumenter (indenrigserklæringer) med henblik på kontrol af blandt andet:

de af virksomheden angivne oplysninger i eksportcertifikater/eksportdokumenter,

sporbarhed, dokumentation for opfyldelse af attestationer i de udvalgte certifikater/eksportdokumenter,

dokumentation for opfyldelse af særlige krav i eksportbekendtgørelsen,

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens procedurer for lagesaltning af fisk med anvendelse nitrit.

Kemiske forureninger: Spurgt ind til virksomhedens kontrol med restkoncentrationer. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

15-11-2018

Dato