

# Kontrolrapport



Virksomhed **SEAWELL HIRTSHALS A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Søren Nordbysvej 24-26

Postnr./By 9850 Hirtshals

CVR-nr. 13897441 Aut.nr. 9329

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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 <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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Personalefaciliteter, opbevaring og udlevering af arbejdstøj, placering af privat tøj og sko, samt opbevaring af tøj til vask, toiletter, håndvaske med sæbe og papir, fin orden.

Kontrolleret håndvaske i produktionslokaler er med tempereret vand, sæbe og papir.

Kontrolleret håndtering og flow ved produktion af laksefilet, samt vakumpakning af laksefilet, der er orden og ryddeligt i alle lokaler.

Kontrol af hvor og hvordan træpaller håndteres.

Kontrolleret opbevaring af emballage og indpakningsmateriale.

Kontrolleret opbevaring af råvare og pakket fisk i kølerum, herunder målt temperatur. Kontrolleret isning ved pakning af fisk.

Kontrolleret opbevaring af fiskevarer i frostlager almindeligt og -50C fryser.

Set tilbagetrækningsprocedure, samt årlig test heraf.

Set procedure for allergener.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Palleøftere, produktsudstyr, set nyopsat nitrogenfryser.

Der er enkelte små skader på gulv ved nitrogenfryser er omfattet og registreret på vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden er begyndt at sælge "super freeze" produkter til sushi og i den forbindelse er der ved at blive tilføjet revideret kapitel i egenkontrollen. Produktene er som frosset indplaceret i stabiliserede produkter. Vejledt og vist "Alt om Listeria" på fødevarestyrelsens hjemmeside.

Gennemgået prøveudtagningsplan, samt analyser for november 2018 for listeria, e.coli, coliforme og totalkim, produkterne er laksefilet eller lakseskab. Virksomheden har løbende prøveudtagning, min 6 pr. uge af en prøve.

Prøveudtagningsplanen vil blive revideret i forhold til



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarestyrelsen

22-11-2018

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

