

Kontrolrapport



Virksomhed **Fonfisk Hanstholm A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse **Hamborgvej 16**

Postnr./By **7730 Hanstholm**

CVR-nr. **14136991** Aut.nr. **1697**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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.	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 www.findsmiley.dk

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 faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder,ok. Kontrolleret procedure for fremstilling af fiskefars. Kontrolleret at ingredienser som indgår i farsen overholder gældende regler,ingen anmærkninger. Kontrolleret at levende hummere opbevares ved en temperatur og forhold i øvrigt, der ikke skader fødevarer sikkerheden eller deres levedygtighed,ok. Kontrolleret analyseresultat for histamin i makrel udtaget den 17/8 2018. Analyseresultat viser under 10 mg/kg, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler og produktionsudstyr til hovedskæring/filetskæring, lokale til fiskefars, færdigvarekølerum, frostrum og råvarekølerum,ok. Kontrolleret rengøringsdokumentation af produktionsudstyr,hylder, gummitøj, støvler, stativ tørrerum, isreol, truck, løftevogne, håndvask og borde/bænke,ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for temperaturkontrol ved farsproduktion ved råvaretemperaturen ved ankomst, 2 målinger under produktionen og færdigvaretemperaturen fra 1/1 2019,ok.

Kontrolleret dokumentation for kvalitet af råvarer, temperaturen i råvare, færdigvare, kølerum og frostrum fra 1/1 2019,ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret mærkningsoplysninger for fiskefars og paneret fersk fisk. Konstatere at etiket indeholder oplysninger om ingredienser, produktionsdato, holdbarhedsdato, autorisationsnummer i oval, virksomhedens navn, opbevaringsforskrifter og oplysninger om allergener,ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Kontrolleret dokumentation for farssspande, polystyrenkasser og plastikrulle er egnet til direkte kontakt med fødevarer,ok.