

Kontrolrapport



Virksomhed **AQUAPRI DENMARK**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Gamst Aquakultur

Adresse Fiskeparken 4

Postnr./By 6600 Vejen

CVR-nr. 80326610 Aut.nr. 6118

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.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set hygiejne og husorden under produktion og pakning i slagteri 1, pakkeri og færdigvarekøl: OK

Virksomheden har oplyst om arbejds gange for fastsættelse af holdbarhed. Set historisk analyse. Virksomheden oplyser at der ikke er ændret i processen og analyse fra 2018 underbygger dette: OK

Virksomheden har oplyst om arbejds gang for sensorisk bedømmelse af fisk inden aflivning: Set dokumentation for kontrol: OK

Kontrolleret isning af fisk, samt temperaturer ved opbevaring på køl: OK

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set rengøring af lokaler og udstyr under produktion og pakning i slagteri 1, pakkeri og færdigvarekøl: OK

Vejledt om fastsættelse af frekvens for mikrobiologisk rengøringskontrol.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set vedligeholdelse af lokaler og udstyr under produktion og pakning i slagteri 1, pakkeri og færdigvarekøl: OK

Vejledt om fastsættelse af frekvenser og dokumentation af kalibrering af udstyr. Både af vægt og temperaturfølere. Termometre kontrolleres jævnligt i isvand, men kontrollen dokumenteres ikke. På den baggrund vurderes forholdet bagatelagtigt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret procedure for CCP1 demonstreret af operatør: OK

Kontrolleret HACCP-plan: OK

Egenkontrolprogrammet er under revision: OK

Mærkning og information: Kontrolleret mærkningsoplysninger og sporbarhed for etiket med rund sadart lot C20601-1: OK

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens aktiviteter er i overensstemmelse med autorisation: OK

Set udformning af identifikationsmærke: OK

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-02-2019

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk