

Kontrolrapport



Virksomhed **AQUA PRODUCTION A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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: Kontrolleret bedøvning og plukning af fisk levende fisk ved havnekajen og transporten i kar op til virksomheden hvor de bliver slagtet. Fik forklaret hvordan virksomhedens bedøvnings anlæg fungerer og hvordan de kontrollere at det fungerer optimalt.

Kontrolleret personlig hygiejne under produktion af fisk.(påklædning,sæbe,papir ved håndvaske, omklædningsrum osv.)

Særlig fokus på virksomhedens medarbejdernes hygiejne adfærd i forbindelse med produktionen.

Kontrolleret temperatur i fryserum, kølerum og set dokumentation for udført kontrol.

Kontrolleret temperatur af råvarer (fisk).

Kontrolleret virksomhedens modtagelse af råvarer(set de medfølgende dokumenter)

Kontrolleret opisning af fisk under produktion.

kontrolleret opbevaring / bortskaffelse af virksomhedens biprodukter (affald). Spurgt ind til procedure.

Tilbagevækning: Spurgt ind til om virksomheden har nogle tilbagevækninger af deres produkter siden sidste kontrolbesøg.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af genbrugsemballage.

Kontrolleret virksomhedens afvigelser og set dokumentation for udført rengøringskontrol.

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

Gennemgået procedurer for mikrobiologisk rengøringskontrol samt set analyseresultater siden sidste kontrolbesøg.

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.set procedure og dokumentation for udført kontrol.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

23-01-2019

Dato

3 timer 15 min.

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 2

Kontrolleret Indretning (struktur og udstyr) i virksomheden.

Spurgt ind til virksomhedens Måleudstyr, vægte, kalibrering og set dokumentation for udført kontrol.

Kontrolleret skadedyrssikring af virksomhedens bygninger og gennemgået virksomhedens foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere (net for vinduer, tætte døre/porte, udendørs giftkasser). Gennemgået procedure for kontrol med skadedyr (hvor ofte, hvem, hvad). Set dokumentation for kontrol med skadedyr. Kontrolleret om virksomheden reagerer på afvigelser på rapporter fra eksternt firma. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for - Temperatur i køle /fryserum.

Set og gennemgået virksomhedens risikoanalyse for lægemiddelrester. Virksomhedens risikoanalyse er baseret på de prøver som tages ud på virksomheden og de prøver som tages ud på landsbasis. Virksomheden holder løbende øje med prøver der udtages både i DK og i EU og er der et særligt problem et, vælger virksomheden at udtage prøver efter det. Virksomheden kunne fremvise en trendsanalyse for lægemiddelrester for de sidste 4-5 år. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret sundhedsmærkning/identifikationsmærkning på de produkter der opbevares på virksomheden. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Krav og vilkår for godkendelse til eksport af fødevarer til særlige tredjelande. Kontrolleret checkliste af Russiske krav til fiskevirksomheder.

Kemiske forureninger: Kontrolleret virksomhedens procedure / dokumentation for kemiske forureninger (Rest af lægemidler - tungmetaller) Set virksomhedens leverandørklæringer på de fisk de modtager ,hvor deres leverandør skriver under på at de overholder tilbageholdelses dage vedr. lægemidler. Engang årligt udtager virksomheden prøver for tungmetaller.

Vedr. rengøring /desinfektionsmidler /smøremidler. Har virksomheden beskrevet det i deres risikoanalyse og deres arbejdsprocedure hvordan de undgår dette problem. Ingen anmærkninger.
