

# Kontrolrapport

Virksomhed **Royal Danish Fish A/S**

Adresse Nordre Strandvej 62

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 25188489 Aut.nr. 9259

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.	1
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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejnisk adfærd i forbindelse med tapning og pakning af sky. Ok

Kontrolleret at virksomheden har procedurer, som sikrer, at produktet varmebehandles ved pasteuriseringstemperatur. Ok

Kontrolleret at personer, der håndterer fødevarer er iført passende ren arbejdsbeklædning. Ok

Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk vask af hænder i produktionslokaler. Ok

Kontrolleret at kølekrævende færdigvarer er opbevaret ved en temperatur under 5 grader, og at frostkrævende færdigvarer opbevares ved en temperatur under minus 18 grader. Ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret produktionslokale, emballagelager, kølelager samt produktionsudstyr uden anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens egenkontrolprogram og herunder dokumentation for daglige kontrolpunkter samt dokumentation for udført vedligeholdelsesaudit. Ok

Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer for udtagning af vandprøver til bakteriologisk analyse og resultater, samt set virksomhedens skriftlige procedure for fremstilling og varmebehandling af æg og sky. Ok

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

Mærkning og information: Kontrolleret brug af datokoder på produceret røræg og sky.Ok

Kontrolleret baggrundsdata for nyt produktblad til frossen røget ålefilet. Der er vejledt konkret om brugen af analysedata fra akkrediteret laboratoriu, og hvorledes disse kan overføres til produktbladet. Ok

Ved stikprøve kontrolleret deklaration på sky. Ok

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret, at virksomheden deklarerer konserveringsstoffer, som er en del af råvareblanding modtaget fra anden producent. Ok