

Kontrolrapport

Virksomhed **Scanfish 2**

Adresse Kullervej 1

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 13645043 Aut.nr. 4754

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.	
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 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret isning og hygiejne af poly kasser, med rødspættefileter, der er pakket til forsending, ok. Kontrolleret at der er varmt vand, til hygiejnisk vask af hænder, i såvel varemottagelse som opskæringsafdelingen, ok. Kontrolleret opbevaring af emballage, ok. Drøftet minimering af risiko for kontaminering fra omgivelserne, som varmepumpe. Kontrolleret personlig hygiejne, herunder overværet vask af forklæde, ok. Der er vejledt om, at det kan være hensigtsmæssigt at skrubbe forklæde på en egnet flade.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af to kølerum, ok. Kontrolleret grov rengøring af opskærings- og fileteringsbord, ok. Der er redegjort for efterfølgende rengøring af eksternt firma, ok. Kontrolleret kabinet omkring varmepumpe, der er opsat i område med emballage, ok. Der er begyndende snavs på gitter omkring propellen og på selve kabinettets sider og top, ansvarlig vil iværksætte rengøring heraf, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret kalibrering af tre vægte, ok. Der er fremvist certifikater for kalibreringsfirma, ok.

Kontrolleret bord med sav til hovedskæring, ok. Dette er i løbet af 2018 blevet behandlet mod rust. Vejledt generelt om at rustfristål bord og stel, vil optimere mulighed for tilstrækkelig hygiejne. Kontrolleret to varmekilder/rør langs loftet i opskærings-/fileteringsområdet, disse er noget rusten.

Ansvarlig oplyser at de ikke længere er i drift og at de vil blive afmonteret, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse og egenkontrolprocedurer for aktiviteten lønarbejde i form af flåning og filetering. Da dette ikke tidligere har været en del af virksomhedens aktiviteter, er der vejledt om revidering således at dette er omfattet.

Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange heromkring.

Kontrolleret dokumentation for kontrol af varemottagelse,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

12-02-2019

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Scanfish 2**

Adresse Kullervej 1

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 13645043

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

temperatur og rengøring i perioden fra oktober 2018 til dags dato, ok.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på 10 kasser rødspætter, der opbevares i kølerummet for anden autoriseret virksomhed, med henblik på lønarbejde, ok.