

Kontrolrapport

Virksomhed **FISKERIKAJEN ENGROS ApS**

Adresse H.J. Holst Vej 12

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 34697841 Aut.nr. 5644

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: indpakning og emballering af fisk og fiskevare som rogn og kogte pillede rejer.

Kontrolleret korrekt opbevaring af emballage på lager. OK.

Konstateret at slibemaskine/støv, unødvendigt inventar som motorcykel og værkstedsinventar ikke er tilstrækkelig adskilt fra emballageområdet. Vurderet til bagatel ved denne kontrol.

Vejledt om at fiskeaffald der sendes til fiskefoder mærkes på plastspande som kategori 3 affald.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokale, skærestue og pakkerum. Vejledt om regler for inventar som benyttes som hylder og plastkasser som benyttes som hylder er konstrueret hygiejnisk. De skal være lette at rengøre. Konstateret lettere dannelse af mug og snavs ved trækonstruktioner i lofthul og loftkanter ved emballagelager. Vurderet til bagatel ved dette kontrolbesøg.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring i form af tillukkede porte, vedligeholdelse af følgende lokaler: skærestue, pakkerum, produktionslokale, 2 kølerum, hummerrum og lager. Enkelte steder er der begyndende rust ved kantlister.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: holdbarhedsangivelse for kogte rejer, ID-mærkning på stikprøvevis færdigpakkede fødevarer.

Herunder modtagne rogn. Vejledt om at færdigpakkede fødevarer er mærket med produktionsadresse.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens aktiviteter i henhold til autorisation. Ok. Kontrolleret CVR-nr.

Vejledt om opbevaring og tilgængelighed af importregister og eksportcertifikater. Det var ikke muligt at se ved denne kontrol.

Udleveret eksempel på samhandelsregister.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-03-2019

Dato

1 time 40 min.

Kontrollens varighed