

Kontrolrapport

Virksomhed **AABENRAA FRYSEHUS A/S**

Adresse Øster Madevej 5

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 36316519 Aut.nr. 190

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 | |



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

- Animalske biprodukter: Virksomheden oplyser at der ikke håndteres ABP og affald afhentes igennem dagrenovation.

- Fremmedlegemer: Gennemgået virksomhedens arbejdsgang for at kontrollere fravær af fremmedlegemer, herunder mulig forurening af kartonerede produkter igennem anvendelse af træpaller.

- Hygiejne under produktion eller oplagring: Kontrolleret anvendelse af kølerum 1 (oplagring af kartonneret oksekød under modning) og køl 2 (ikke i brug til opbevaring af fødevarer). Vejledt konkret om at køl 2 p.t. ikke opfylder forudsætninger til opbevaring af fødevarer grundet flere skader ved loft og vægge. Kontrolleret 2 frostlokaler for tilfredsstillende frihed for tilisning / snedannelse. Set beskadigede varer anbragt på dertil beregnet palle (farveopmærkning for tilbageholdte varer).

- Salmonella, eksport (Sverige/Finland): Set lokale og proceduren for udtagelse af prøver. Der er ikke foretaget ændringer siden seneste kontrol.

Hygiejne: Rengøring:

- Rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer: Kontrolleret at daglig kontrol med rengøring er dokumenteret.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

- Lokaler og udstyr, vedligeholdelse: Arbejdsgang for løbende kontrol med status gennemgået. Vejledt konkret om at resultater og vurdering af fund af månedlig gennemgang skal kunne danne grundlag for vurdering af inspektionsfrekvenser.

Virksomhedens egenkontrol:

- CCP'er: Virksomheden har ikke udpeget CCP'er.

Uddannelse i hygiejne:

20-03-2019

Dato

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **AABENRAA FRYSEHUS A/S**

Adresse Øster Madevej 5

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 36316519

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

- HACCP uddannelse: Den egenkontrolansvarlige har mangeårig erfaring i branchen og oplyser at tidligere have været på et HACCP kursus.

Mærkning og information:

- Sporbarhed: Gennemgået et eksempel af en eksporteret animalsk vare, som kunne følges fra indgangsregistrering via ordre til udgangsregistrering samt eksport certifikat.

Godkendelser m.v.:

- Autorisation og godkendelser herunder risikooplysninger: Der er ikke konstateret ændringer i forhold til de aktuelle aktiviteter jf. autorisationskravet.

- Adskillelse og sporbarhed, dyreart og eksportstatus: Virksomheden kunne fremvise indgangsbelæg i form af indenrigserklæringer med attestation af status til videreførelse ved eksport.

- Eksport til Taiwan: Set proceduren for håndtering af certifikater ved eksport til Taiwan.

- Eksport til Mexico: Virksomheden har ikke haft aktiviteten. Der vil blive udarbejdet egenkontrolprocedurer til det, da virksomheden er godkendt til eksport af kødvarer til Mexico.

- Eksport til Rusland: Virksomheden har eftersendt udarbejdet tjekliste for 2019.

Emballage m.v.:

- Materialer og genstande: Virksomheden har ikke anvendt FKM men ville anvende fødevaregodkendte plastposer, hvis der ved beskadigelse af indpakningen opstår behov for beskyttelse af varen. Vejledt generelt om at plastmaterialer til fødevarekontakt skal være dækket af en overensstemmelses erklæring.

Kontrollen gav ikke anledning til anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarerstyrelsen

20-03-2019

Dato