

# Kontrolrapport

Virksomhed **VENMARK FISK A/S**

Adresse Søndergade 50

Postnr./By 9850 Hirtshals

CVR-nr. 33050151 Aut.nr. 4725

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Kontrolleret håndtering af havkat og laks under filetering. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret filet af havkat, for synlige parasitter og fremmedlegemer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret sensorisk kvalitet af filet fra havkat og laks. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret isning af mørksej og lyssej i kølerum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret hygiejnisk korrekt emballering af fisk og fiskevarer i kølerum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret temperatur i kølerum, målt til 0. grader celsius og frostlager, målt til minus 25. grader celsius. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret tilstedeværelse af sæbe, engangshåndklæder og kurv til brugte engangshåndklæder ved håndvask i produktionsrum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret hygiejnisk korrekt påklædning af produktionspersonale. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Rengøring af gulve i kølerum og skærebord, under produktion.

Kontrolleret renholdelse af interne transportmidler. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

Kontrolleret vedligehold af gulve i følgende lokaler, produktionsrum, Ingen anmærkninger.

Kontrolleret vedligehold af skærebord. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol:

Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedure for håndtering og fremstilling af salater. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport:

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

Mærkning og information:



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

07-05-2019

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

