

# Kontrolrapport

Virksomhed **Prime Ocean A/S**

Adresse Vestre Strandvej 1

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 32082327 Aut.nr. 6117

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	
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 <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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskefaciliteter, omklædningsrum, toiletter kontrolleret, ok. Procedure for håndtering og vask af arbejdstøj, ok.

Kontrolleret opbevaring af afskær til frysning i kølerum. ok.

Kontrolleret friskhed af afskær fra torsk, ok.

Kontrolleret procedure for modtagelse af returvarer, ok.

Kontrolleret procedure for kontrol for fremmedlegemer, ok.

Set dokumentation for modtagekontrol, indfrysningsskontrol uge 19, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskærpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret i kælderen, hvorfra der ikke er aflukket op til, er der i rum med rengøringsmidler en skakt hvor der konstateres ikke at være tæt til det fri, hvorved der er risiko for at skadedyr kan komme ind.

Virksomheden havde følgende bemærkninger. Der lukkes med ny dør til kælderen fra imorgen, i forbindelse med kontrolbesøget blev håndværker bestilt til dette.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Det indskærpes, at lokaler hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: På yderside af gyrofryser er utildækket rørisolering, der er afskallende maling på væg/hjørne bag pladefrysere, der er skade på karm til kølerum, kælder hvor der er rengøringsrum, er ikke godkendelig som del af en fødevarer virksomhed, med vægge der er med murværk der falder ned. I virksomheden bygningsgennemgang er ingen af disse punkter påført.

Virksomheden havde følgende bemærkninger kælder lukkes af og der er i forbindelse med kontrolbesøget bestilt tømrer til at ordne det imorgen, 9/5 2019. Øvrige punkter vil også blive



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarerstyrelsen

08-05-2019

Dato

5 timer

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Prime Ocean A/S**

Adresse Vestre Strandvej 1

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 32082327

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udbedret straks.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Set dokumentation kontrol af termomtre til kontrol af indfrsying 25/4-2019, ok.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: I forbindelse med kontrolbesøget er der i kølerummet konstateret, at virksomheden er igang med at optø røget laks, skiveskåret og pakket i 200 g vacuum pakker. Virksomheden oplyser, at partiet er en returvare fra 3. land, der har været solgt som frostvare og nu ønskes solgt som kølevare i Danmark.

Virksomheden foreviser de etiketter de har tænkt at sætte på pakkerne ved markedsføring. Af etiketterne fremgår, at der er sat en sidste anvendelsesdato 28 dage efter optøning ved opbevaring højst 4 C. Anmoder om at se specifikation fra producenten på at varen kan påføres denne holdbarhed, da der på den mærkning der er på frostkassen fremgår en opbevaring ved -18 C eller lavere. Efter åbning opbevaring på køl og spist indenfor 48 timer.

Specifikation fra producenten på varen er fremsendt til FødevareNordØst den 9/5 2019.

Af specifikationen fremgår, at bedst før er som frossen vare 24 måneder fra produktionsdatoen, samt ved opbevaring 0-5 C spises indenfor 48 timer.

Virksomheden har fremsendt materiale og forslag til, hvordan de kan give produktet 28 dages holdbarhed på køl.

Vejledt om, at det er producenten af en fødevare der fastsætter holdbarheden på produktet, ud fra kendskab til råvare, processer, pakning, opbevaring mv. efterfølgende led som forhandler produkterne skal følge de anvisninger for holdbarhed der er angivet af producenten.

Da virksomheden endnu ikke har markedsført produkterne er der mulighed for at bringe mærkningen og holdbarhedsangivelser i overensstemmelse med det fra producenten angivne.

---

---

---

---

---