

Kontrolrapport



Virksomhed **SEAWELL HIRTSHALS A/S**

side 1 af 2


Adresse Søren Nordbysvej 24-26

Postnr./By 9850 Hirtshals

CVR-nr. 13897441 Aut.nr. 9329

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskefaciliteter ved indgang til produktion er med sæbe, papir, desinfektionsmiddel. Håndvask i rum ved flækker er der børster i håndvasken, disse fjernes straks, vurderet som en bagatel ved dette tilsyn. Gennemgået omklædningsrum, procedurer for vask af tøj og skift af arbejdstøj, samt opbevaring af rent tøj. I dameomklædning er der støvsuger, rengøringsvogn og en skabslåge i brusenichen, samt snavsetøjskurven er fyldt så snavset tøj når op til skab med rent tøj. Virksomheden oplyser, at ting i brusekabinen fjernes og der strammes op på oprydning og orden i rummet. Vurderet som en bagatel ved dette tilsyn. Personale er i rent og passende arbejdstøj, ok. Gennemgået produktion af laksefilet, samt opbevaring af fersk fisk i kølerum, opbevaring af is, opbevaring i frostlager, sortering, portionering og vaccumpakning af lakseportioner, uden bemærkninger. Målt temperatur i kølerum 0-2C og frostlager - 26C, ok. Opbevaring af emballage i begge emballagelagre, her er der guldplader der er udpakket uden at være beskyttet mod forurening, samt en enkelt vacuumfolierulle uden indpakning. Vurderet som en bagatel, da guldplader straks kasseres. Vejledt generelt omkring tildækning af emballage både emballage til direkte kontakt og sekundær. Set procedure for kontrol af transportmidler, samt dokumentation for anvendelse af godkendte transportører, ok. Set procedure, samt fysisk gennemgang af håndtering af biprodukter, transport, opbevaring, samt handelsdokument for kat. 3. produkter, ok. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Genbrugsemballage, plastkasser til produktionen. I råvarekøl er der konstateret en smule sorte pletter i fuger og der er gulfarvning af truckværn, virksomheden oplyser der vil



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-05-2019

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

