

Kontrolrapport

Virksomhed **Nordic Fish A/S**

Adresse Læssevejen 10

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 38277219 Aut.nr. 1108

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | 1 |
| 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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomhedens flow af produkter, medarbejdere samt emballage.

- Hygiejne under opskæring og pakning af fersk fisk.

- Hygiejnisk oplagring af ferske fisk

- Emballerig af ferske fisk, herunder isning efter pakning.

- Personlig hygiejne af medarbejdere, herunder procedure for anvendelse og skift af arbejdsbeklædning

- Virksomhedens procedurer for modtagelse af fersk fisk, herunder sensorisk bedømmelse af friskhed og korrekt isning.

- Procedurer for kontrol af parasitter, kontrollen foretages under opskæring.

- Procedurer for visuel kontrol af fremmedlegemer.

- Temperaturer af køle og fryseenheder.

- Håndtering af affald og animalske biprodukter, virksomheden har redegjort for daglig afhentning og placering af ovennævnte.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomheden procedurer for mikrobiologisk

rengøringskontrol, set kontrolskemaer for ugerne, 8-12 og 21.

Kontrollen foretages af ekstern samarbejdspartner.

- Opbevaring af rengøring og desinfektionsmidler.

- dokumentation for at desinfektionsmidler er egnet til anvendelse i fødevarer virksomheder.

- Procedurer og frekvens for høj rengøring, Set dokumentation for januar og marts 2019.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Vedligeholdelse af opskæringslokale, pakkeområde, indvendig rengøring af kølerum og optøningsområde.

- Sikring mod skadedyr af porte samt døre med direkte adgang til det fri.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

