

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	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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:

- Hygiejne under oplagring: Kontrolleret oplagring og læsning af kartonerede frostvarer.

- Omemballering: Aktiviteten er p.t. sat i bero.

- Personlig hygiejne og helbred samt "husorden": Kontrolleret at medarbejderne anvender firmatøj, at der benyttes særligt omklædnings- og pause lokale, og at der ikke findes personlige ejendele i fødevarelokalerne.

- Returnering: Virksomheden tager ikke varer retur.

- Temperatur, produkter: Gennemgået system, overvågning, og dokumentation af køle- og fryselokalers temperatur. Frost 2 og 4, lynere, og køl 1 og 2 er p.t. ikke i brug.

- Tilbagetrækningskontrol: Procedure blev fremvist. Vejledt konkret om at beskrivelsen burde ikke kun være møntet på én kunde, men rumme enhver fødevare, som er sendt fra virksomheden.

- Animalske biprodukter (ABP): Der fremkommer ikke ABP ved virksomhedens aktiviteter. Affald afhændes igennem dagrenovation.

Hygiejne: Rengøring:

- Periodisk rengøring: Ved gennemgang kontrollerede lokaler fremstod tilfredsstillende renholdt.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

- Indretning (struktur og udstyr), herunder lys: Køregange og lagerområder kontrolleret for mulighed for hygiejnisk håndtering af kartonerede fødevarer til køle- og frostlagring.

- Kalibrering af måleudstyr: Årligt dokumenteret kontrol med rumtemperatur følere og håndholdte termometre blev fremvist. Målingerne var foretaget med kalibreret termometer. Vejledt konkret om at angivelse af eventuelle måleafvisninger burde være synlig på det anvendte termometer for at kunne vurdere de målte værdier.

- Skadedyr: Set resultater af virksomhedens egen regelmæssig

Kontrolrapport

Virksomhed **AABENRAA FRYSEHUS A/S**

Adresse Øster Madevej 5

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 36316519

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrol med sikring mod skadedyr som supplement til kontrakt firmaets inspektioner. Kontrolleret at porte og vinduer lukker tæt, samt at ydervægge er holdt fri for bevoksning m.m.

Uddannelse i hygiejne:

- Hygiejneuddannelse: Alle medarbejdere har fået instruktion til deres opgaver og kvitteret for det. Vejledt konkret om at en folder til medarbejderne ville gøre det nemmere at tilgå virksomhedens hygiejneregler.

Godkendelser m.v.:

- Eksport: Kontrolleret at virksomheden er opført på listen over autoriserede animalske fødevarer virksomheder iht. forordning 853 / 2004 som køle- / fryselager under virksomheder med generelle aktiviteter, kontrolnummer 190.

- Samhandel: Aktiviteten er p.t. sat i bero.

- Certifikatpapir: Kontrolleret at vandmærkepapir forvaltes regelret, herunder at kopier af brugte ark samt annullerede ark er opbevaret i nummerrækkefølge.

- Krav, egenkontrol eksport: Gennemgået virksomhedens aktuelle godkendelse til eksport til særlige 3.lande, herunder eksport af svinekød til Japan. Der er ikke foretaget ændringer i forudsætninger for at kunne eksportere til disse lande.

Kontrollen gav ikke anledning til anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

19-08-2019

Dato