

Kontrolrapport



Virksomhed **Hansa Fisk**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Læssevejen 6

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 10925487 Aut.nr. 1028

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	1

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set hygiejne og husorden under produktion i produktionslokale og kølelager: OK

Virksomheden har oplyst om arbejdsgange for kontrol af sensorisk bedømmelse, parasitter, fremmedlegemer, affaldshåndtering og at der ikke modtages varer retur: OK
Kontrolleret opbevaringstemperatur og isning af fisk i kølelager: OK

Kontrolleret at der er sæbe og papir ved håndvaske i produktionen: OK

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set rengøring af lokaler og udstyr i produktionslokale og kølelager: OK

Set analyser for mikrobiologisk rengøringskontrol udført 2019: OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Set vedligeholdelse af lokaler og udstyr i produktionslokale og kølelager: OK

Virksomheden har oplyst om arbejdsgange for kontrol af hygiejne, temperatur, rengøring og vedligeholdelse ved anvendelse af eksterne transportører: OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret dokumentation for temperaturkontrol på køl og frost for perioden fra februar til september 2019: OK

Kontrollet at egenkontrolprogrammet er revideret 2019: OK
Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Herunder procedure ved nyansatte: OK

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Blå ark, der anvendes i engrosproduktionen, blåtonet HDPE 680 x 840 x 0,015 mm, med overensstemmelseserklæring: OK
Andet: Kontrolleret sporbarhed på rødspætter str. 3 modtaget 3. september 2019: OK



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen

05-09-2019

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed