

Kontrolrapport



Virksomhed **Scanfish 2**

side 1 af 2


Adresse Kullervej 1

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 13645043 Aut.nr. 4754

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.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at den anvendte desinfektionsmiddel er godkendt af fødevarestyrelsen, ok. Der anvendes to midler, ok. Kontrolleret procedurer for kontrol af parasitter, ok. Filetering af rundfisk udføres af enkelte erfarne medarbejdere, som er optrænet i visuel kontrol, ok. Kontrolleret Målt temperatur i kølerummene, ok. Kontrolleret opbevaring af emballage såvel på lager herfor som i pakkelokalet, ok. Kontrolleret isning af fisk fra auktionen, ok. Kontrolleret grønne plastkasser fra auktionen, i forhold til om de er hele og uskadede, ok. Enkelte kasser er revnet ved håndtag, ansvarlig oplyser at dette ikke er et generelt problem, ok. Kontrolleret procedurer for minimering af risiko for fremmedlegemer, ok. Der er mundtligt redegjort for visuel kontrol, der iøvrigt betragtes som minimalrisiko, i fileteringsafdelingen, ok. Kontrolleret mikrobiologiske analyseresultater af vand/is, ok. Analyserapporten er underskrevet den 12. september 2019.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring på emballagelager, dette er forholdsvis tomt og ansvarlig har redegjort for grundig rengøring inden der modtages nyt emballage. Det forventes udført i løbet af denne uge (44-2019), oplyses der, ok. Kontrolleret rengøring af løftevogne i pakkeri og i fileteringsafdeling, ok. Kontrolleret rengøring af kar til is, der fremstilles i virksomheden, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af løftevogne, ok. Disse er udført i rustfri stål. Vogn i fileteringsafdelingen har begyndende rust ved løfteanordning. Ansvarlig er opmærksom herpå, ok. Kontrolleret emballagelager, her er der et hul i dør for enden, hvilket ikke er hensigtsmæssigt i forhold til skadedyr.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da ansvarlig lukker hullet med det samme. Vejledt generelt om tilstrækkelig skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret verifikation af



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

28-10-2019

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Scanfish 2**

Adresse Kullervej 1

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 13645043

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

procedurer for kontrol af vand, der anvendes til produktion af is, ok. Kontrolleret dokumentation for kontrol ved varemottagelse, kontrol af parasitter og kontrol af isning i perioden fra juli 2019 til dags dato, ok.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at medarbejdere er uddannet i forhold til de arbejdsopgaver der udføres, ok. Medarbejdere har lang anciennitet i virksomheden, ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens aktiviteter i forhold til autorisationen, ok. Kontrolleret korrekt brug af autorisationsnummer, ok.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret teknisk hjælpestof, der anvendes til smørring af maskine ved fileteringslinjen, ok. Den anvendte smører fedt er egnet til kontakt med fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-10-2019

Dato