

Kontrolrapport



Virksomhed **Engelsviken Canning Denmark**

A/S

Adresse **Søren Humbers Kaj 2**

Postnr./By **9990 Skagen**

CVR-nr. **26683203** Aut.nr. **4661**

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

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

Set udportionering af krebs i bølter i virksomhedens high-risk område, herunder håndtering, hygiejne og flow samt gennemgået procedure ved skift af produkttype.

Opbevaring og håndtering af fødevarer på køl og frost.

Virksomheden oplyser at de fjerner is og snedannelser i virksomheden fryser med jævne mellemrum.

Mundtligt gennemgået virksomhedens procedure for kontrol med temperatur på køl og frys samt set logger system for temperatur.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået virksomhedens vedligeholdelsesplan og tidsfrister for udbedringer af punkter påpeget på forrige tilsyn. Ok

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Virksomheden oplyser at nye medarbejdere oplæres mundtligt i fødevarerhygiejne og derefter bliver sidemandsoplært i de processer de skal udføre. Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret fødevarer(r) indeholdende tilsætningsstoffer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Krebs i lage tilsat E331, E 330, E211, E202, E262.

Procedurer for afvejning og dosering af tilsætningsstoffer. mængdeberegning af tilsætningsstof 211 i krebs i lage.

Dokumentation for at tilsætningsstoffer) overholder renhedskriterierne. Følgende tilsætningsstoffer er kontrolleret uden anmærkninger: E 331 og E 262.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for klar bølge til krebs i lage 400 g samt hvid plasspand til 9,5 kg, herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af fødevarer, tid og temperatur), oplysninger om stoffer med specifikke migrationsgrænser og dual use additiver, udsteder af erklæring og underskrift.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

05-12-2019

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed