

Kontrolrapport

Virksomhed **Sashimi Royal A/S**

Adresse Nordre Strandvej 66

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 36950609 Aut.nr. 6524

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske forhold i forbindelse med omklædning og skift af fodtøj i forbindelse med indgang til området for aflivning af fisk. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at der ved indgang til produktionen findes funktionsdygtig håndvask med sæbe, engangsafdøringsmiddel og hånddesinfektion. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret kar og udstyr til aflivning af fiske. Ingen anmærkninger.

Der er redegjort for hvorledes der sikres sporbarhed på de aflivede fisk der transporteres til anden virksomheden for videreforarbejdning. Ingen anmærkninger.

Set produktionsrapport for seneste produktion 2. december, der giver oplysninger om temperature på vandet i kar samt andre procesparametre i forhold til sporbarheden. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Omkledning lokale og produktionslokalet herunder udstyr og kar der anvendes i forbindelse med aflivning af fisken.

Kontrolleret senest registrering af visuel rengøringskontrol.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområde for aflivning af fisk. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for aflivning af fisk for efterfølgende transport til anden virksomhed.

Risikoanalyse og egenkontrollen er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Godkendelser m.v.: Ved kontrolbesøget er egenkontrolprogram og registreringer gennemgået og betingelser der blev givet i forbindelse med Autorisationsbesøget 22. august 2019 er opfyldt. På den baggrund kan virksomheden endelige autoriseres.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen

03-12-2019

Dato

3 timer

Kontrollens varighed