

Kontrolrapport

Virksomhed **Hundested Fiskeexport A/S**

O.V. Jørgensen

Adresse Færgevejen 2

Postnr./By 3390 Hundested

CVR-nr. 20106093 Aut.nr. 1641

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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: Hygiejne under produktion eller oplagring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rensning af rødspætte i produktionslokale, håndtering af fersk fisk i produktionslokale, isning af fersk fisk samt nedkøling af rødspætte.

Temperatur, produkter: Kontrolleret rumtemperatur i en frost container i gårdsareal med luf termometre: Ingen anmærkninger.

Personlig hygiejne: Kontrolleret at der er sæbe og papir i håndvask i produktionslokaler: ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Periodisk rengøring og rengøring af lokaler og inventar: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anlæg for rensning af rødspætte, rengøring i produktionslokale der hvor man renser fersk fisk samt kontrolleret rengøring og oprydning af havnområde ved modtagelsen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse i produktionslokale.

Virksomheden oplyst at de laver vedligeholdelseskontrol i periode mellem januar og februar 2020 og vil satte vedligeholdelse i gang.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse for produktion af konkesnegl, herunder indfrysningsprocedurer.

Mærkning og information: Sporbarhed: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sporbarhed 1 led tilbage for et parti konksnegl 50 sække af 20 kg.

Godkendelser m.v.: Autorisation og godkendelser: Kontrolleret virksomhedens aktiviteter er uændret: Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

12-12-2019

Dato

2 timer

Kontrollens varighed