

Kontrolrapport



Virksomhed **Mondo Mar Marine Foods Aps**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Kai Lindbergs Gade 38

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 76151113 Aut.nr. 1103

| 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 | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Kontrolleret at fisk er vel iset på kølerum,ok. Kontrolleret at de ansatte er hygiejnisk påklædt i produktionen,ingen anmærkninger. Kontrolleret hygiejnen under oplagring af fisk og emballering,ingen anmærkninger. Kontrolleret at folie som bruges på maskiner til maskinskæring er egnet til kontakt med fødevarer,ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for parasitkontrol. Virksomheden har beskrevet det i egenkontrolprogrammet og de ansatte har oplyst at de på lysbord fjerner synlige parasitter,ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for hygiejnen under transport på havnen. Virksomheden har forklaret at det foregår i lukket bil eller overdækket,ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for affaldshåndtering. Virksomheden har forklaret at anden virksomhed henter affald,ingen anmærkninger. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret at desinfektionsmidler er godkendt af Fødevarestyrelsen og rengøringsmidler er egnet til virksomhedens produktion,ingen anmærkninger.Kontrolleret rengøring af pakhus og maskinskæringslokale herunder udstyr og inventar,ok. Kontrolleret rengøring af emballagelager og kølerum,ok. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af pakhus og maskinskæringsafdeling,ok. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for temperaturen i kølerum siden sidste tilsyn,ingen anmærkninger. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre. Kontrolleret identifikationsmærkning på labels,ok.

 **Miljø- og Fødevareministeriet**
Fødevarestyrelsen

23-01-2020

Dato

2 timer

Kontrollens varighed