

Kontrolrapport

Virksomhed **Vestfisk A/S**

Adresse **Tungevej 1**

Postnr./By **6960 Hvide Sande**

CVR-nr. **34211663** Aut.nr. **5602**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Filetering og isning af rund- og fladfisk, opbevaringsforhold og isning af fisk i råvare- og færdigvarekølerum, behandling og emballering af rå torskerogn samt, fremstilling af is. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøringsstandarder under produktion i følgende lokaler: Råvare- og færdigvarekølerum, emballagelager, fileteringslokale og pakhus, isværk og lokale med maskinseparator, personalesluse og omklædning. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligehold af lokaler og udstyr.

Følgende er konstateret: I det lille kølerum var der begyndende nedbrydning af overliggende konstruktion og der blev konstateret udsivninger ved overgangen mellem væg og loft. Virksomheden oplyser, at der er fokus på problemet og at forholdene udbedres.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for vedligehold af fødevareraktiviteter.

Kontrolleret: Kondensdannelser på overliggende konstruktioner og lofter.

Følgende er konstateret: I lokale med maskinseparator var loftet dækket af kondens.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet der ikke var produktion af maskinseparatorer fiskekød i lokalet.

Virksomheden oplyser, at problemet vil blive løst ved temperaturregulering og ventilation, som i lokalet med isproduktion.

Vejledt generelt om reglerne for sikring mod kontamination af



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

20-01-2020

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Vestfisk A/S**

Adresse Tungevej 1

Postnr./By 6960 Hvide Sande

CVR-nr. 34211663

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden siden sidste kontrolbesøg til d.d.

Kontrolleret egenkontrolprogram og risikovurdering. Følgende er konstateret: Der er uoverensstemmelse mellem numrene angivet i HACCP-planen og de numre som er angivet i risikoanalyse. Ligeledes mangler der revision vedr. sygdom blandt personalet. Her bør der tilføjes procedurer som sikre mod noro-virus (eks. 48 timers symptomfrihed).

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som værende bagatelagtige. Virksomheden oplyser, at forholdene rettes ved revision. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Stikprøvevist kontrolleret mærkning på frosne krabbeklør og på indgående smel og torsk. OK

Der er konkret vejledt om betingelserne for anvendelse af termen IQF.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret lovlig anvendelse og grænseværdier for antioxidant i skaldyr. Følgende er konstateret: Tilsætningsstofblanding indeholdende E 586 er godkendt til det konkrete formål og anvendes jf. egenkontrolprocedurerne i overensstemmelse med grænseværdierne på EU-listen.

Emballage m.v.: Kontrolleret opbevaringsforhold for ren emballage og korrekt anvendelse af emballagen. OK. Sporbarhedssystem for FKM er kontrolleret. Virksomheden har redegjort for system med lotnummerering på faktura fra leverandør, sammenholdt med konkret produktion i FKM-partiets anvendelsestid. OK. Virksomheden er konkret vejledt om, at sporbarhed på FKM bør behandles i risikoanalysen.