

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	
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 2

Denne kontrol er gennemført med gennemgang af den seneste auditrapport fra certificeringsorgan af den 19.marts 2019.

Der er på den baggrund ikke foretaget yderligere kontrol af følgende lovgivningsområder eller kontrolelementer:

Dokumentation for leverandører.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler i rødspætterense-afdeling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået flow for fersk fisk, nakning og sortering. Virksomheden har redegjort for parasitkontrol af torsk og for organoleptisk kontrol af torsk. Set skema til dokumentation for udført organoleptisk kontrol og parasitkontrol for december 2019-januar 2020. Visuel stikprøvekontrol af enkelte torsk ok.

Opbevaring af råvarer og færdigvarer i 2 kølerum og frostrum.

Målt minus 18 grader C i frostrum. Stikprøvevist kontrolleret

ising af fisk i kølerum og under produktion. Pakning af torsk

og sild i styrenkasser. Ophældning af rødspætter i

container-kasser. Rensning, sortering og pakning af rødspætter

i rødspætterenserum. Opbevaring af is i diverse kasser i

produktionen. Vejledt virksomheden konkret om renholdelse af kasser med is.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Følgende er konstateret: Der var ikke varmt vand i håndvask i pakkehal. Der anvendtes stofhåndkæder til flergangsbrug ved håndvaske i garderobe og toilet ved vaskehallen. Døre mellem toilet og lille rum med emballage stod åbne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet der straks blev tændt for vandvarmeren, virksomheden oplyste, at man ville opsætte engangsafdøring ved alle håndvaske, og man vil finde en anden placering til emballage.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevestyrelsen

28-01-2020

Dato

4 timer 35 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Hundested Fiskeexport A/S**

O.V. Jørgensen

Adresse Færgevejen 2

Postnr./By 3390 Hundested

CVR-nr. 20106093

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt konkret om løsningsforslag til opbevaring af emballage og til adskillelse af toilet fra forrum, fx. ved opsætning af væg med dør foran urinal.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og skadedyrssikring af følgende lokaler: 2 kølerum, frostrum, sorteringsrum, pakkehal, vaskehal, bakkevaskehal, rødspætterensehal. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser, at der vil blive lavet en vedligeholdelsesgennemgang og der i februar og marts vil blive foretaget udbedring af rust i maskiner og lokaler, samt maling af endevæg i sorteringshal og reol i færdigvarekølerum. Set vedligeholdelsesplan, som virksomheden oplyser vil blive opdateret i forbindelse med den årlige revision af egenkontrollen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens generelle risikoanalyse for diverse mikrobiologiske, kemiske og fysiske risici, samt specifik risikoanalyse for proces sortering, nakning af torsk, pakning og isning, herunder flowdiagram. Vejledt virksomheden konkret om vurdering generelt af sandsynlighed og sundhedsmæssig karakter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for sortering, nakning af torsk, pakning og isning. Her er ikke udpeget nogen CCP'er, men varemottagelse og opbevaring af fisk er udpeget som PRP'er, der skal verificeres og dokumenteres. .

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for december 2019 og januar 2020 for temperaturkontrol af kølerum og frostrum. Stikprøvevist set dokumentation for udført varemottagelseskontrol i form af dokumentation på følgesedler i 2019. Vejledt virksomheden konkret om at følge de procedurer, der er angivet i egenkontrollen, fx. at der foretages daglig verifikation af temperaturen i kølerummene ved kontrol med indstiks- og /eller infrarødt termometer og notering af denne temperatur i skema, samt dokumentation for udført varemottagelseskontrol i skemaform.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Autorisationen er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Lokaler er uændrede som angivet i den gældende autorisation.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set certifikat for tredjepartscertificering for iso 22000:2005 udstedt 22. marts 2019 og gældende til 29. juni 2021



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-01-2020

Dato