

Kontrolrapport

Virksomhed **Hesselholt Fisk Eksport a/s v/**

Ingeman Andersen

Adresse **Fibigers Gade 10**

Postnr./By **7730 Hanstholm**

CVR-nr. **32092284** Aut.nr. **4522**

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Råvarelager for opbevaring af fersk iset fisk.

Kontrolleret at der i afdeling 4 er funktionsdygtig håndvaske med sæbe og engangsftørringsmiddel. Ingen anmærkninger. Observeret personalet trimme mørksej filet herunder kontrol for parasitter. Personalet bære ren arbejdsbeklædning. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret dagens registreringer for kvalitetskontrol af mørksej filetter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret råvare kølelager ved pakhus, hvor fisken er vel iset og placeret udenfor opmærkede felter under fordamperne.

Ingen anmærkninger.

Kontrolleret afdeling 1 for manuel skæring af fisk. Observeret personalet trimme mørksej filet for efterfølgende pakning / isning i polykasser. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens procedure for tilbagetrækning. Ingen anmærkninger.

Set seneste analyse af drikkevand udført den 29. april 2019.

Ingen anmærkninger.

Set resultat af seneste mikrobiologiske analyse af færdigvare - mørksej filet udført den 29. april. 2019. Ingen afmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Råvarelager afdeling 1, produktionslokale afdeling 1, pakhus kølelager og produktionslokale afdeling 1.

Kontrolleret at kar der anvendes til opbevaring af is er rene.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens repræsentant har redegjort for procedure for rengøring af kar og intern kasser der anvendes til opbevaring af fisk. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Råvarelager og produktionslokale afdeling 4 og afdeling 4. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret vedligehold af kølelager ved pakhus. I loftet er der



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-01-2020

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

