

Kontrolrapport

Virksomhed **REINHOLDT & CO FISKEEKSPORT**

A/S


Adresse Knudbyvej 16

Postnr./By 8831 Løgstrup

CVR-nr. 34890188 Aut.nr. 1402

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" 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 konstateret:

Virksomheden har ikke fået foretaget analyser for Listeria

monocytogenes siden sidste kontrolbesøg som fastlagt i

lovgivningen og i egenkontrollen. Virksomheden har sendt

prøver til analyse, men disse er kun analyseret for kimtal.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tapning af

ørredrogn. Varmebehandling af ørredrogn. Virksomheden har

afskaffet glas til opbevaring af redskaber/udstyr på grund af

risikoen for splintring af glas på gulvet ved uheld.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af virksomhedens lokaler/udstyr.

Transportfolie er fjernet fra rustfrit udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Kalibreringskemaer i egenkontrollen er taget i brug.

Virksomheden vil gennemføre og notere årlig

kernetemperaturkontrol. Virksomheden vil fremskaffe

dokumentation for at pasteuriseringsproces af ørredrogn har

en tilstrækkelig effekt på drab af patogener. Virksomheden vil

herefter fremlægge data for validering af virksomhedens

varmebehandlingsproces, hvor der måles på vandtemperatur.

Endvidere vil kritiske grænser for vandtemperatur blive indført i

HACCP plan.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på

egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Fulgt op på indskærpelse om overholdelse

af eksportbetingelser fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er

bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation

for seneste parti varmebehandlet til tredjeland er gennemset.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

23-01-2020

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **REINHOLDT & CO FISKEEKSPORT**

A/S

Adresse Knudbyvej 16

Postnr./By 8831 Løgstrup

CVR-nr. 34890188

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

håndtering af certifikatpapir, herunder opbevaring i aflåst skab, fysisk register med kopi af anvendte certifikater og annullerede certifikater.