

Kontrolrapport



Virksomhed **SEAWELL HIRTSHALS A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2


Adresse Søren Nordbysvej 24-26

Postnr./By 9850 Hirtshals

CVR-nr. 13897441 Aut.nr. 9329

| 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 | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaring af fisk i køle og fryserum.

Gennemgået virksomhedens procedure for modtagekontrol af råvarer herunder fået fremvist fysisk kontrol med friskhed herunder lugt og kontrol med øjne og gæller,

temperaturkontrol med indstikstermometer, vurdering af is ved råvarer samt aktion ved for lidt is samt kontrol med mærkning.

Hygiejnisk håndtering under produktion herunder adskillelse og flow.

Håndtering under pakning og emballering herunder tildeling af tilstrækkelig mængde is samt hygiejnisk håndtering.

Kontrol med parasitter, virksomheden håndterer kun opdrætslaks der er garanteret parasitfri fra leverandør.

Gennemgået procedure for håndtering af affald og animalske biprodukter herunder sporbarhed, mærkning af kat. 3 på kar og opbevaring. Vejledt om styring af kontaminering ved opbevaring under produktion.

Følgende er konstateret: virksomheden har to afdelinger umiddelbart ved siden af hinanden. Virksomheden transportere ferske laksesider mellem de to afdelinger på åben truck. Ved kontrol med paller der skal transporteres ses disse ikke ordentligt wrapet i bunden samt i toppen. Den ferske laks ligger i sorte kasser indpakket i et stykke blå plast. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om beskyttelse mod kontaminering ved intern transport mellem virksomhedens to afdelinger.

Følgende er konstateret: Ved kontrol med virksomheden produktion af laksestykker ses der opbevaring af afskær og akkurante stykker på palle uden tilseling af is. Temperatur i laksestykker måles til 5,7 grader celcius med indstikstermometer. personale oplyser at de akurante stykker opbevares på pallen indtil produktionen er færdig. det vurderes at der ikke er styring med tid eller temperatur. Forholdet



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-02-2020

Dato

3 timer 45 min.

Kontrollens varighed

