

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	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.	
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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendt desinfektionsmiddel. Årligt analyseresultat for Listeria - ikke påvist i 25 gram i 5 prøver. Temperaturkontrol udført i kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af virksomhedens lokaler/udstyr. Konkret vejledt om også at have opmærksomhed på overflader, der ikke umiddelbart er i nærheden af åbne glas.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af virksomhedens lokaler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for CCP'et for varmebehandling af ørredrogn. Konkret vejledt om følgende:

- dokumentation for årlig verifikationsmåling af kernetemperaturen i forbindelse med varmebehandling.
- dokumentation for at den anvendte pasteurisering har tilstrækkelig effekt på drab af patogener
- dokumentation for at den anvendte varmebehandlingsproces svarer til den dokumenterede.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning af færdigpakkede ørredrogn på glas.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der anvendes ingen tilsætningsstoffer eller tekniske hjælpestoffer i produktionen.

03-03-2020

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift