

Kontrolrapport



Virksomhed **Fonfisk Hanstholm A/S**

side 1 af 3

Adresse **Hamborgvej 16**

Postnr./By **7730 Hanstholm**

CVR-nr. **14136991** Aut.nr. **1697**

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at fersk fisk er vel iset på kølerum, ok. Kontrolleret procedurer for

affaldshåndtering beskrevet i virksomhedens

egenkontrolprogram, ingen anmærkninger. Kontrolleret

procedurer for kontrol af parasitter. Virksomheden har

beskrevet at der anvendes lysbord og der udtages 10 fileter for hver 50 kg der produceres som gennemlyses på lysbord.

Resultatet er dokumenteret i skema, ingen anmærkninger.

Kontrolleret friskhedskriterier for rødspætter på kølerum, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og

adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske

håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent

arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af

arbejdstøj og private genstande.

Vejledt konkret om risiko for forurening ved dannelse af

kondens over is kar.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: rengøring af

produktionslokaler, fryserum, kølerum og emballagelager.

Følgende er konstateret: I fryserum ligger der rester af flamingo

og pap på gulvet og på emballagelager trænger nogle plader til

rengøring.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af

produktionslokaler, fryserum, kølerum og emballagelager.

Følgende er konstateret: Gulv har revner ved indgang til fars

rum, enkelte revner i gulvet i pakhus og ved fryserum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret om virksomheden er sikret mod skadedyr.

Konstateret at porte og bygningen er tæt så skadedyr ikke kan



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-07-2020

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Fonfisk Hanstholm A/S**

Adresse Hamborgvej 16

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 14136991

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

komme ind, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens produktion.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kontrol af parasitter, kontrol af farsproduktion, kvalitet råvarer, temperatur råvarer/færdigvarer/kølerum og kontrolskema for dypning af jomfruhummer.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt generelt om at visse fisk kan undtages fra frysekravet, hvis de kommer fra opdrættet fisk, når visse betingelser er opfyldt. For at sælgeren af disse fisk og fiskevarer overfor aftageren kan angive, at de er undtaget frysekravet, skal fiskevarerne være ledsaget af oplysninger om, at fiskene er opdrættet fra embryostadiet i akvakulturbruget, at fiskene udelukkende har fået foder, der ikke indeholder levedygtige parasitter, at fiskene er opdrættet i et miljø frit for levedygtige parasitter, eller at fødevarer virksomheden har fulgt de godkendte verifikationsprocedurer.

Dokumentationskrav

Dokumentationen skal vise, at opdrætteren lever op til ovenstående betingelser, der kræves for, at fiskevarerne kan undtages frysekravet kan eventuelt være inkluderet i handelsdokumentet eller anden form for dokumentation, der følger hvert batch, og det kan være i fysisk eller i elektronisk form. Skal kunne spores tilbage til opdrætteren. Da denne virksomhed er et senere led end opdrætteren skal virksomheden kunne fremvise dokumentation for opdrætteren for hver parti.

Eksempel på formulering: "Norsk opdrættet laks er generelt fri for humanpatogene parasitter og derfor også egnet til forbrug i rå, halvrå eller røget tilstand. Laks omfattet dette parti er i hele fiskens liv opdrættet på akvakulturanlæg, og der er under hele opdrætsperioden udelukkende anvendt parasitfrit tørfoder".

Godkendelser m.v.: Gennemgået virksomhedens autorisation. Konstateret at dypning af jomfruhummere ikke fremgår af autorisationen. Vejledt konkret om at hvis de også ønsker at fryse jomfruhummere ind kræver det ny autorisation. Dypning af hummere er i sig selv ikke en forarbejdning, som skal autoriseres. Virksomheden har oplyst de overvejer indfrysning af jomfruhummere. Virksomheden har dyppekar, som overholder gældende

Kontrolrapport

Virksomhed **Fonfisk Hanstholm A/S**

Adresse **Hamborgvej 16**

Postnr./By **7730 Hanstholm**

CVR-nr. **14136991**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

regler og risikoanalyse for dypning af hummere, ingen anmærkninger.