

# Kontrolrapport



Virksomhed **Jacob Kongsbak Lassen ApS**

side 1 af 1

Adresse **Stamholmen 140B**

Postnr./By **2650 Hvidovre**

CVR-nr. **41300558** Aut.nr. **4004**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold (papir og sæbe og varmt vand ved håndvask), egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Kontrolleret opbevaring af animalske biprodukter og set handelsdokument. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: optøningsmaskine til tun, optøningslokale, frysecontainer, kølelager, skæresture, hummerlokale og pakkelokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af porte og indgange og vedligeholdelse af gulv og vægge.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens generelle risikoanalyse for produktion samt gennemgået procedure for håndtering og optøning af tun. Kontrolleret dokumentation for histaminanalyse frem til dags dato.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: frossen tun i form af følgeseddel/faktura. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Gennemgået og kontrolleret virksomhedens aktiviteter, lokaler og CVR nr. i henhold til tidligere autorisation. Virksomheden vil få en opdateret autorisation, hvori også lagerhotel er beskrevet og fremstilling af is er ophørt. Konkret vejledt om regler for ansøgning ved væsentlige ændringer ved f.eks. fremstilling af fars, kogning af skaldyr etc. Virksomheden benytter fortsat tidligere autorisationsnr. Virksomheden vil få fremsendt en ny autorisation.

Særlige mærkningsordninger: Virksomheden har pt. ikke handlet med økologiske fisekvarer, men ønsker at videreføre økologitilladelsen.

Virksomheden har fravalgt at modtage starthjælpsvejledning



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

18-05-2020

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed