

# Kontrolrapport



Virksomhed **Kattegat Seafood ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1


Adresse Saturnvej 2

Postnr./By 8500 Grenaa

CVR-nr. 39070839 Aut.nr. 9666

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## 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              |  |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne under produktion og oplagring. Der var ikke tydelig risikovurdering, af mulighed for kontaminering og krydsforurening, ved overgang mellem forskellige processer, og håndtering af produkter med forskellig hygiejneniveau. Kogte pillede rejer blev pakket ud af transportemballage i område af produktionslokale, krebshealer blev pakket ud i kølerum ved lager, inderemballage blev transporteret udendørs til produktionslokale. Vejledt virksomheden, om at lave flow tegning, der viser de forskellige processer i de forskellige lokaler og områder, sammen med flow af emballage, lage, ingredienser, personale m.v.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af arbejdslokaler, OK. Kontrolleret rengøringsplan for lage produktion, herunder rørsystemer til transport, der var ikke udarbejdet rengøringsplan. Vejledt virksomheden om at identificere det konkrete rengøringsbehov, i forhold til produkter, anvendelse og design

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af arbejdslokaler, opbevaringsrum og personalefaciliteter, OK. Der er ved at blive udarbejdet plan for udskiftning af defekte støjbafler i produktionslokale.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for fremstilling af produkter i lage, samt caviar, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at arbejdslokaler er indrettet i voersnsstemmelse med hygiejneforordningen, OK. Opdateret virksomhedens aktiviteter i Fødevestyrelsens registreringssystem, OK.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevestyrelsen

15-06-2020

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed