

Kontrolrapport



Virksomhed **A/S LÆSØ FISKEINDUSTRI**

side 1 af 1

Adresse Industrivej 4

Postnr./By 9940 Læsø

CVR-nr. 45937712 Aut.nr. 4582

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 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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Kasse med hummer blev flyttet fra gulv til bord samt i frostlager var der begyndende tegn på rimdryb.

Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om oplæring af nye medarbejdere samt omkring løsning for at undgå rimdannelse i frostlager.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sæbe og aftørningsmidler ved håndvaske, indfrysning og pakning af jomfruhummere, procedurer for håndtering af råvarer til brug ved lageproduktion. Analyse af produktion vand af maj 2020,

Vejledt generelt om håndtering af slanger på gulve, samt omkring kørsel med lageprodukter fra produktion til kølelager omkring pallehætter. Endvidere omkring temperatur af vand i dyppekar sikres imod for høj temperatur samt omkring udtagssteder til vandanalyser bla. glaceringsvand.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Egenkontrol for daglig visuel rengøringskontrol af hummerafdeling og lageproduktion i perioden uge 16 til dags dato.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Lokale til pakning af jomfruhummere samt lokale til sortering af samme, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for produktion af lageprodukter, der er ikke CCP i denne produktion.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning med aut. nr på produkter produceret dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomhedens autorisation dækker over produkter der ikke længere produceres på virksomheden, virksomheden vil få fremsendt ny autorisation.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-06-2020

Dato

3 timer

Kontrollens varighed