

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hundested Fiskeexport A/S**

O.V. Jørgensen

Adresse Færgevejen 2

Postnr./By 3390 Hundested

CVR-nr. 20106093 Aut.nr. 1641

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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 <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

side 1 af 2

Denne kontrol er gennemført med gennemgang af den seneste auditrapport fra certificeringsorgan af den 11. marts 2020.

Der er på den baggrund ikke foretaget yderligere kontrol af følgende lovgivningsområder: Har ikke givet anledning til ændringer i forhold til planlagt kontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for rengøring og desinfektion af skærebretter og arbejdsborde: virksomheden følger brugsanvisningen og skyller af efter endt desinfektion. Der er varmt vand i håndvaske i pakkehallen. Emballage er fjernet fra lille rum ved toiletter. Kontrolleret temperatur i råvarekølerum, målt 1,6 grader C. Stikprøvevis kontrol af isning af råvarer og færdigvarer. Sortering og pakning af rødspætter. Pakning af diverse fisk manuelt og på bånd med automatisk dosering af fisk og is. Vejledt virksomheden konkret om brug af rengøringsvenlige overflader, blandt andet ikke rå træ i pakkeområde. Vejledt virksomheden konkret om opbevaring af tilsætningsstoffer på hygiejnisk sted adskilt fra toiletter.

Følgende er konstateret: Der anvendes stofhåndklæder ved håndvaske i vaskehal og der var ingen papir ved håndvask i pakkehal.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om engangssoftørring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder koncentration og virketid.

Følgende er konstateret: Der er snavs på overvægge i pakkehal og grønne belægninger enkelte steder på gulvet i pakkehallen.

Der er snavs under gummimåtte på "skrivebord" i kølerum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøringsfrekvenser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden oplyser, at der er foretaget diverse rustbehandling af overflader i lukkeperiode



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

23-09-2020

Dato

4 timer 25 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hundested Fiskeexport A/S**

O.V. Jørgensen

Adresse Færgevejen 2

Postnr./By 3390 Hundested

CVR-nr. 20106093

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og at man vil finde en mere holdbar løsning. Vejledt virksomheden generelt om rengøringsvenlige overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for brug af tilsætningsstoffer, herunder specifikt for brug af E586.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for varemottagelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse stikprøvevist på følgesedler (stemples med modtagestempel og udfyldes) for september 2020 og for opbevaring i råvare- og færdigvarekølerum for juni-september 2020. Virksomheden rettede tekst til i PRP-plan vedrørende hvorledes modtagekontrollen dokumenteres, idet der ikke længere anvendes modtageskema 5.1.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Et parti langefilet indgående og udgående.

Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fiskehandelsnavne m.v. (handelsbetegnelse, produktionsmetode og fangstområde).

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret CVR.- og P.nr. i CVR-registeret. Set auditrapport, hvori er angivet at virksomheden stadig er omfattet af certificering (løber til 29. juni 2021).

Fødevarestyrelsen vender tilbage vedrørende evt. autorisation af losseanlæg på trailer.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for dosering af E586 (hummerdypelse). Set sikkerhedsdatablad for produktet samt instruktion til dosering og brug. Vejledt virksomheden konkret om indhentning af datablad på produktet.

Kontrolleret brug af E586 til hummere.

Følgende er konstateret: Virksomheden anvender E586 til hummere. Virksomheden oplyser, at hummerne både er behandlet på bådene med E586 og at de behandles jf. producentens anvisning i virksomheden. Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for overholdelse af grænseværdi på 2 mg/kg i kødet på hummere.

Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om verifikation af restindhold i kødet.