

# Kontrolrapport



Virksomhed **Vestfisk A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Tungevej 1

Postnr./By 6960 Hvide Sande

CVR-nr. 34211663 Aut.nr. 5602

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Analyseresultater af 10-08-2020, for vand og is.

Analyseresultaterne har vist høje, men ikke alarmerende kimal. Virksomheden har redegjort for korrigerende handlinger og oplyst at der d.d. udtages omprøver for at kontrollere effekten af korrigerende handlinger (ekstra rengøring og desinfektion af isværk og tappehaner). OK.

Ved dagens prøveudtagning fra ekstern laboratorium, kunne det konstateres, at vandtemperaturen på ledningsvand, efter at dette havde løbet i over 5 min, stadig var 16 g. Virksomheden har kontaktet vandværk, idet den høje temperatur kan have effekt på kimal. Vandværk oplyser at der iværksættes en undersøgelse. OK.

Kontrolleret behandling og emballering af rå helt-rogn, faciliteter til hygiejnisk håndvask samt, hygiejnisk personaleadfærd i produktion. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøringsstandard og procedurer for rengøring og desinfektion af iskar, låg til disse samt, ismaskinen. Virksomheden har redegjort for procedurerne og oplyst at låg til iskar som ikke bruges, vil blive fjernet fra isrum. OK.

Kontrolleret rengøring i fileteringslokale under produktion, råvare- og færdigvarekølerum, pakhus og emballagelager. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret rengøring af fordampere i kølerum. Virksomheden oplyser, at rengøringen intensiveres, indtil fordamperne kan udskiftes. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret:

Vedligehold af lille kølerum og vedligehold af interne vandledninger. Virksomheden har redegjort for renovering af bærende søjler og fordampere i kølerum. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

19-08-2020

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Vestfisk A/S**

Adresse Tungevej 1

Postnr./By 6960 Hvide Sande

CVR-nr. 34211663

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrol-analyseresultater for is, vand og maskinsepareret fiskekød (torsk), korrigerende handlinger ved afvigende resultater og revision af procedurer. OK.

Stikprøvevist kontrolleret løbende dokumentation af temperaturkontrol, råvaremodtagelse og rengøringskontrol for perioden siden sidste kontrolbesøg til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret anvendelse og opbevaring af salttabletter til isværkets blødgøringsanlæg. Virksomheden oplyser, at sækkene med salt-tabletter flyttes til andet opbevaringsrum, således at risikoen for kontaminering af disse minimeres. OK.