

Kontrolrapport



Virksomhed **Albanigades Fisk og Vildt ApS**

side 1 af 1

Adresse Søndre Havnekaj 10

Postnr./By 5300 Kerteminde

CVR-nr. 17263897 Aut.nr. 4780

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

Der er gennemgået: produktionslokaler, hvor der håndteres uindpakkede fødevarer, køle/fryserum, tørvarelager, kemirum, vaskerum.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens procedurer for sikring mod kondens i produktionen på produktionsoverflader og på produktionsudstyr efter rengøring og at sikre sig mod rester af rengørings og desinfektionsmidler (afskylning af rengørings- og desinfektionsmidler efter rengøring), virksomheden følger brugsanvisningen samt kontrolleret at disse procedurer er implementeret på virksomheden. Endvidere kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Visuelt kontrol af rengøring før opstart med virksomhedens medarbejder af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler, køle/fryserum, modtagelsen, tørvarelager, vaskerum, kemirum. Der er gennemgået virksomhedens rengøringsprocedurer (grov skylle, skumudlægning, afvaskning, afskylning, adskillelse af udstyr, hvor er det nødvendigt) og desinfektion, herunder virknings tid og dosering af desinfektionsmidler samt procedurer for visuelt og bakteriologisk kontrol af rengøring og desinfektion før opstart. Gennemgået virksomhedens procedurer for verifikation af rengøring og desinfektion, samt virksomhedens dokumentation for afvigelse af rengøring og opfølgning på afvigelser i rengøringskontrol før opstart af den 3.07.2020.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af ovenstående lokaler, herunder vægge, døre, gulve, samt produktions udstyr.

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



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

14-09-2020

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed