

Kontrolrapport



Virksomhed **Scanfish 2**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Kullervej 1

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 13645043 Aut.nr. 4754

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | |
| 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne under emballering og oplagring, kontrollen er udført af fisk der opbevares i kølerum og i område for udlæsning, ok. Der er redegjort for spuling af kasser, som er blevet snavset udvendigt under denne proces.

Kontrolleret mikrobiologiske analyseresultater for produktionsvand og is, ok. Der er udtaget prøver i september 2020, analyseresultat vil blive fremsendt, ok.

Kontrolleret hygiejne i kølerum for fremstilling af is, ok.

Kontrolleret modtagekontrol af kuller, herunder håndtering ved afvigelser, ok.

Kontrolleret opbevaring af biprodukter, indtil afhentning, ok.

Der opbevares i kølerummet og levering sker til virksomhedens hovedafdeling, hvor det nedklassificeres til Kat. 3 produkt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af inventar i opskæringslokalet, vedligeholdelse af gulv, vægge og loft i to kølerum samt vedligeholdelse af emballagelager, ok. På emballagelager er der er rør som lægger kondensvand. Vejledt om mulighed for at fjerne emballage i dette område, således at risikovandbåren kontaminering minimeres.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer for modtagekontrol, ok. Kontrolleret implementering heraf, ok. Drøftet afvigelsesrapport med kort beskrivelse af handling. Kontrolleret risikoanalyse for filetering af fladfisk, ok. Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for kontrol af isning og rengøring, i perioden fra april til dags dato, ok.

Mærkning og information: Kontrolleret den generelle mærkning af færdigemballeret fisk, som er klar til afhentning, ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt brug af autorisationsnummer på fisk er er klar til afhentning, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

16-09-2020

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed