

Kontrolrapport



Virksomhed **VENMARK FISK A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Søndergade 50

Postnr./By 9850 Hirtshals

CVR-nr. 33050151 Aut.nr. 4725

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Filetering af fersk fisk herunder opbevaring under produktion, hygiejnisk håndtering, adskillelse og flow.

Opbevaring af fødevarer i varemottagelse.
Kontrolleret opbevaringstemperatur i varemottagelse, målt til 0,1 grader celcius.

Produktion af salater og fiskefars herudover flow af råvarer, styring af temperatur på råvarer og færdigvarer og opbevaring af færdigvarer på køl.

Vejledt generelt om flow, Listeria, opbevaring, produktion og personlig hygiejne i forbindelse med at virksomheden ønsker at opstarte væsentlige ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af lokale med produktion af salater samt maskiner og udstyr heri, renholdelse af vægge, gulv og inventar i fileteringslokale.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse, prøveudtagningsplan, laboratoriesvar, vækst model og rengøringsplan for Listeria.

Følgende er kontrolleret: ved kontrol af virksomhedens risikoanalyse ses der ikke en specifik stillingtagen til Listeria som risiko. Virksomheden har spiseklare produkter. Virksomheden har indplaceret dem i kategorien stabiliseret vækst som følge af en vækst model der bliver fornyet hver halve år. Forholdet vurderes på kontrolbesøget som en bagatelagtig overtrædelse da de er blevet vejledt i at dette var nok. Vejledt konkret om lovkravene i forhold til Listeria herunder prøveplan, rengøringsplan, indplacering i kategori og risikoanalyse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens egenkontrolsprogram og risikoanalyse på fiskefars og rørt fiskefars.

Virksomhedens egenkontrolsprogram for økologi i forbindelse med godkendelse til økologi.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens registrering



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-10-2020

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **VENMARK FISK A/S**

Adresse Søndergade 50

Postnr./By 9850 Hirtshals

CVR-nr. 33050151

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

herunder kontaktoplysninger og CVR. Ok. Virksomheden er under ombygning og vil opstarte nye aktiviteter.

Vejledt generelt om procedure for indmeldelse af væsentlige ændringer og ændring af autorisation.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens aktiviteter i forbindelse med anmeldelse om økologi, herunder eksempler på modtagekontrol, opbevaring, mærkning og regnskab. Økologigodkendelse fremsendes.