

# Kontrolrapport

Virksomhed **Fiskernes Filetfabrik A/S**


Adresse Alfavej 25

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 79189014 Aut.nr. 1072

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

 **Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden var ikke under drift ved kontrolbesøget, men var lukket ned. Der har været en lang lukningsperiode.

Hygiejne: Rengøring: Vejledt om grundig rengøring og desinfektion inden produktionsstart.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt om regler om vedligeholdelse af lokalerne, inventar og udstyr inden start af produktion. Vejledt om regler om vedligeholdelsesstandard ved reautorisation og om regler om tilstrækkelige håndvaske i virksomheden. Der mangler f.eks. en håndvask i pakkeriet. Virksomheden meddeler, at det ene lager ikke skal indgå i autorisationen, da det pt. ikke kan nås at blive vedligeholdt inden produktionsstart. Lagerlokalet skal kun bruges som gangareal til at komme ind i det store kølelager. Såfremt virksomheden ikke når at vedligeholde alle lokaler, inventar og udstyr kan virksomheden lave en skriftlig prioriteringsplan til resten af vedligeholdelsen.

Godkendelser m.v.: kontrolleret virksomhedens autorisation som tages op til reautorisation ved næste kontrolbesøg, da autorisationen er fra 2010, og virksomhedens indretning er ændret og produktion er ændret til en lille produktion. Konkret vejledt om ansøgning om autorisation ved sådanne ændringer. Virksomheden har stadig salg af sild lavet som lønarbejde, men sælges i detailbutik.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter og at risikoplysninger er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

01-10-2020

Dato

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift