

Kontrolrapport

Virksomhed **Kattegat Seafood ApS**

Adresse Saturnvej 2

Postnr./By 8500 Grenaa

CVR-nr. 39070839 Aut.nr. 9666

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret lokaler og udstyr før produktionsopstart, for risiko for kontaminering af fødevarer, f.eks. fra kondens, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, skal holdes ordentligt rene. Følgende er konstateret: I kølerum, var der 2 stikvogne med krebsehaler i plastposer, som lå til optøning på plader i stikvogne, pladerne havde misfarvede belægninger i væsentligt omfang, der kunne skrubes løs.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Man vil tage pladerne med i rengøringsprogrammet.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Følgende er konstateret: ved multivægt, var der ikke stativer til vejeskåle, for rengøring. Ved at tage en vejeskål af, fandtes der små produktrester på multivægten bag vejeskåle. Over multivægt med åbne fødevarer, var der kabelbakker hvor flere kabler var samlede, og der var sorte belægninger på kablerne. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at der kan udarbejdes faste arbejdsgange for hvor vejeskåle placeres, under rengøring. Vejledt om at kabelbakker f.eks. kan have adskilte kabler, der renholdes, eller plade under, der beskytter med nedfald, men at også kabler i et fødevarelokale skal fremstå med ren overflade, selvom der er bakke under.

Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr før produktionsopstart.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I optøningslinje til rejer, som var fyldt op med vand for produktionsstart, var der gule fedtede

Kontrolrapport

Virksomhed **Kattegat Seafood ApS**

Adresse Saturnvej 2

Postnr./By 8500 Grenaa

CVR-nr. 39070839

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

belægninger på langsgående ramme i rustfri stål, lige ved siden af tværgående rør i rammen og på bagside af bånd. I beholder med omrører til blanding af lage var der mørke belægninger, der kunne løsnes, oppe under indvendig overside. Taget foto.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Man tømmer optøningslinje for vand og genrengør, og tømmer lage ud af lageblander og genrengør.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktbærende overflader transportbånd m.v., ingen anmærkninger.

På Ikke produktbærende overflader var der enkelte steder sat udstyr fast med tape, f.eks. blæser til tørring af glas på caviarlinje, vejledt konkret om at metoden ikke er rengøringsvenlig, metoden gør området vanskeligt at renholde, og giver mulighed for at der kan etableres områder med vækst af mikroorganismer.