

Kontrolrapport



Virksomhed **AQUA PRODUCTION A/S**

side 1 af 2

Adresse Aarø Sund Havn 10-14

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 89801818 Aut.nr. 4731

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

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende emner er kontrolleret uden anmærkninger –

Kontrolleret bedøvning og plukning af fisk levende fisk ved havnekajen og transporten i kar op til virksomheden hvor de bliver slagtet.

Hygiejne under produktion, herunder krydssmitte.

Hygiejne under indpakning og emballering under produktion.

Hygiejne under oplagring af fødevarer og emballage.

Personale- og omklædningsfaciliteter (bl. Håndtering af eget og virksomhedstøj)

Hygiejniske håndvaske faciliteter ved indgangen til

virksomheden - set medarbejder ved indgangen til

produktionen vasker hænder/fodvask/og iført rent arbejdstøj

Kontrolleret temperatur i fryserum, kølerum /indfrysning og set dokumentation for udført kontrol for 2021.

Kontrolleret temperatur af råvarer (fisk).

Kontrolleret opisning af fisk under produktion.

Procesforurening – kontrolleret at deres fødevarerne

opbevares hensigtsmæssigt ,så de er beskyttes mod

kontaminering, som kan gøre dem uegnede til konsum.

Set virksomhedens Kontrol med parasitter - har en erklæring på at denne kontrol ikke er nødvendigt.

Mikrobiologiske kriterier: Set analyseresultater for

virksomhedens produkter for 2021 - virksomheden sender

prøver i hver uge i de uger de slagter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende emner er kontrolleret uden anmærkninger -

Kontrolleret rengøring af genbrugsemballage.

Kontrolleret afvigelser.

Kontrolleret, at redskaber og udstyr, der kommer i berøring med fødevarer holdes ordentlig rent, er udformet så risikoen for kontaminering reduceres under produktion.

Gennemgået procedurer for mikrobiologisk rengøringskontrol samt set analyseresultater for perioden 2020/21.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende emner er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

29-01-2021

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **AQUA PRODUCTION A/S**

Adresse Aarø Sund Havn 10-14

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 89801818

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger -

Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr under produktion. Set virksomhedens vedligeholdelsesplan og procedure.

Kontrolleret indretning af virksomhedens lokaler og udstyr.

Spurgt ind til virksomhedens Måleudstyr/vægte, kalibrering og set dokumentation for udført kontrol for 2021.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger - kontrolleret hygiejneuddannelse af virksomhedens medarbejdere. Når virksomheden nye sæson starter op, gennemgår alle medarbejder virksomheden hygiejneregler ved at få vist en video.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger - De generelle sporbarhedskrav og specielle sporbarhedskrav i forbindelse med fisk og Fangstområde, handelsbetegnelse og latinske navn.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. samt fødevareraktiviteter.

Kontrolleret identifikationsmærkning på de kartoner som er klar til at forlade virksomheden.

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger - Restkoncentrationer af lægemidler - set virksomheden leverandør erklæringer.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

29-01-2021

Dato