

Kontrolrapport



Virksomhed **Kystfisker Kompagniet ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse **Baadehavnsvej 9**

Postnr./By **4220 Korsør**

CVR-nr. **38536575** Aut.nr. **1721**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	1

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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk påklædning under filetering af fisk.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier Fødevarer sikkerhedskriterier for histamin.

Vejledt generelt om reglerne i Mikrobiologiforordningen.

Vejledt konkret om eksempler på, hvordan virksomheden kan følge reglerne og dokumentere overholdelsen herunder frekvens og antal prøver.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af bek. nr. 802 af 1. juni 2016, for vandet, der anvendes i virksomheden herunder vand, der anvendes til at lave is i isværket er af drikkevandskvalitet.

Kontrolleret uden anmærkninger: Handelsdokument for biprodukter af kategori 3 affald, fiskeafskær fra produktion.

Kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlige procedurer for håndtering af afskær under produktionen samt opbevaring af afskæret på køl indtil det afhentes.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger:

Renholdelse af kølebil, hvor der af og til transporters fisk i.

Renholdelse af borde, hvor der fileters fisk. Renholdelse af kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af kølerum og borde, hvor der fileters.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for histamin.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperatur ved modtagelse fra 1. april 2021 til d.d.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram procedure for modtagekontrol.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fiskehandelsnavne m.v. (handelsbetegnelse,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-04-2021

Dato

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Kystfisker Kompagniet ApS**

Adresse Baadehavnsvej 9

Postnr./By 4220 Korsør

CVR-nr. 38536575

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionsmetode og fangstområde).

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Pighvar, Ising og Rødspætte.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Andet: Kontrolleret uden anmærkninger: Udvidet sporbarhedskontrol på torsk.