

Kontrolrapport



Virksomhed **Albanigades Fisk og Vildt ApS**

side 1 af 1

Adresse Søndre Havnekaj 10

Postnr./By 5300 Kerteminde

CVR-nr. 17263897 Aut.nr. 4780

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse og opbevaring af fisk og fiskeprodukter på køl/frost herunder temperaturer, procedurer for kontrol efter modtagelse af fisk og for adskillelse af rå fisk fra andre fødevarer, procedurer for røgning af fisk og for produktion af fiskefars, hygiejne under produktion samt personlig hygiejne og virksomhedens procedure om hygiejne regler for at undgå krydssmitte i produktionen, hygiejniske håndvaskeforhold (sæbe, varm vand, aftørningspapir, sprit), egnet og rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler, køle/fryserum, røgerum herunder vægge, loft, gulve, generelt husorden på virksomheden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse samt skadedyrssikring af varemottagelse, produktionslokaler, køle/fryserum, samt udstyr og maskiner. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kontrol efter varemottagelse af fisk og fiskeprodukter, kontrol for opbevaring af fødevarer i køle/fryserum, kontrol for temperatur i fiskefars for perioden fra sidste kontrol til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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