

# Kontrolrapport



Virksomhed **Filetfabrikken Hanstholm ApS**

side 1 af 2

Adresse Kai Lindbergs Gade 54-64

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 73449413 Aut.nr. 9624

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

## Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret flow i virksomhedens produktion, som sikre en god proces, ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for håndtering af returvarer.

Virksomheden har i egenkontrolprogrammet beskrevet reklamationer fra kunder og hvordan de skal håndteres alt efter hvad reklamationen skyldes, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af produktionslokaler.

Følgende er konstateret: Lille område på maskine ved maskinskæring skaller, gummiliste i færdigvarekølerum tilhørende maskinskæring folder og lille område af væg ved pakhus skaller maling af.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for håndskårne fileter (sensorik, temperatur, parasit og kølelagring), pakning af opdrættet fisk (sensorik, kølelagring og temperatur), pakning af fisk (sensorik, parasit, kølelagring og temperatur), temperatur på kølerum/frostrum og maskinskæring (sensorik, kølelagring og temperatur) siden sidste tilsyn.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. samt fødevareaktiviteter er dækkende for virksomhedens autorisation.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for pergamentpapir, PU forklæde Delta blå, ark på rulle blå PE-rør HDPE, strækfilm maskinrulle extreme 350 %/power 300 og polistyren kasser, herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af fødevarer, tid og temperatur), oplysninger om stoffer med



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarestyrelsen

11-02-2021

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

