

Kontrolrapport



Virksomhed **VENMARK FISK A/S**

side 1 af 2

Adresse Søndergade 50

Postnr./By 9850 Hirtshals

CVR-nr. 33050151 Aut.nr. 4725

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: I virksomheden salatproduktion stod bakker med fersk opskåret fisk til emballering udenfor køl, under størstedelen af tilsyn. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om flow for fiskevarer samt undgå passiv opbevaring uden for køl.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens prøveudtagningsplan/dokumentation for prøveudtagning m.m. for miljøprøver til analyse for Listeria.

Virksomhedens prøveudtagningsplan/dokumentation for prøveudtagning m.m. for spiseklare fødevarer til analyse for Listeria monocytogenes.

Opbevaring af fisk til saltning i virksomhedens røgafdeling og procedure for tørsaltning og lagesaltning herunder kontrol af salt procent i lage.

Opbevaring af røgvarer under nedkøling, herunder hygiejne, adskillelse og flow.

Procedure for indpakning og emballering af røgvarer samt opbevaring på færdigvarer lager herunder adskillelse i forhold til åbne varer.

Virksomhedens procedure for opvarmning i røgovne.

Virksomhedens procedure for overvågning af total kim og e.coli i spiseklare produkter efter produktion.

Virksomheden har mundtligt gennemgået deres baggrund for vurdering af holdbarhed på røgvarer samt salater herunder holdbarhedstest.

Vejledt konkret om dokumentation for røgprogram giver et sikkert produkt i forhold til tid og temperatur.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af opskæringslokale herunder skærebord, vandudtag, gulv og vægge. Renholdelse af vægge, gulve og røgstativer i røgafdeling. Renholdelse af vægge og gulve i saltproduktionen.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-02-2021

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

