

Kontrolrapport



Virksomhed **Fonfisk Hanstholm A/S**

side 1 af 1

Adresse **Hamborgvej 16**

Postnr./By **7730 Hanstholm**

CVR-nr. **14136991** Aut.nr. **1697**

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

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer for generelt hygiejne og temperatur under transport til og fra virksomheden. Virksomheden har oplyst godkendt transportfirma står for transport til og fra virksomheden,ingen anmærkninger.Kontrolleret at virksomhedens drift beskrevet i egenkontrolprogrammet svarer til de procedurer, som er konstateret under tilsynet i virksomheden,ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens procedurer for returvarer. I egenkontrolprogrammet er beskrevet at kvaliteten kontrolleres ved ankomst til virksomheden og leverandøren kontaktes og partiet vurderes,ingen anmærkninger. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder,ingen anmærkninger. Kontrolleret at virksomheden anvender godkendt desinfektionsmiddel ud fra datablad. Desinfektionsmidler skal være godkendt af Fødevarestyrelsen,ingen anmærkninger. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionslokaler og udstyr, råvarekølerum og færdigvarekølerum,ingen anmærkninger. Kontrolleret at virksomheden anvender rengøringsmidler som er egnet til formålet, ingen anmærkninger. Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne og HACCP procedurer i egenkontrolprogrammet. Virksomheden har forklaret der er to ansatte til den daglige dokumentation og virksomheden sikre sig der altid er mindst en til stede ved den daglige drift.Ingen anmærkninger. Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomheden handler med godkendte virksomheder indenfor samhandelslande. Har stikprøvevis kontrolleret hollandsk virksomheden er godkendt af de hollandske myndigheder via EUs hjemmeside,ingen anmærkninger. Virksomhedens risikoanalyse omfatter også importeret fisk og fiskevarer,ingen anmærkninger.