

# Kontrolrapport



Virksomhed **REINHOLDT & CO FISKEEKSPORT**

**A/S**

Adresse Knudbyvej 16

Postnr./By 8831 Løgstrup

CVR-nr. 34890188 Aut.nr. 1402

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 <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

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktion af ørredrogn på glas, herunder fyldning af glas, påsætning af låg, vakuumering af glassene, varmebehandling og nedkøling. Oplagring af rogn som råvare og i færdigvarekøl. Set hygiejnisk påklædning af medarbejdere og håndvaskefaciliteter. Følgende er konstateret: Det drysser med støv fra kompressor i råvarekølerum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vandanalyseresultat er set. Virksomheden opfordres fortsat til at rekvirere analyser fra vandværkets kontrol.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af virksomhedens lokaler/udstyr. Konkret vejledt om, hvordan udstyr holdes fri for kalkbelægninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og skadedyrssikring af virksomhedens lokaler. Ingen anmærkninger. Set plan for gulvrenovering af produktionslokale og kølerum. Konkret vejledt om, at bygningsfacader udvendigt skal fremtræde uden huller ind til hulmuren.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og Haccp-plan. Ifølge gennemførte verifikationsmålinger med logger i glas med ørredrogn gennemføres i praksis tilfredsstillende varmebehandling og nedkøling.

Kontrolleret den kritiske grænse i Haccp-plan. Følgende er konstateret: I Haccp-plan er angivet en kritisk grænse for varmebehandling. Det er angivet i Haccp-planen, at dette svarer til en reduktion af Listeria på 8 log. Endvidere er nævnt, at det maksimalt mulige indhold af Listeria monocytogenes er 100.000.000.

Konkret vejledt om, at en tilstrækkelig reduktion af dette maksimale indhold af Listeria vil indebære, at varmebehandlingen skal være på minimum 10 log, hvis



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

18-03-2021

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

