

Kontrolrapport

Virksomhed **EKKO FISK AF 2002 A/S**


Adresse Bådebrogade 2

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 26540569 Aut.nr. 4531

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

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Gennemgået procedurer for kontrol af fremmedlegemer, virksomheden har redegjort sidemandsoplæring og uddannelsesmatrix af medarbejdere.

- Virksomheden har redegjort for anvendelse af vand (drikkevand) i produktionen, set analyseresultater for analyse af vand der anvendes i produktionen ved pakkelinje, fileteringsafdeling, pakkeri samt i optøgningsafdeling. virksomheden oplyser at prøverne udtages 2 gange årligt.

- Gennemgået flow i virksomhedens produktion, herunder flow for opskæring, Glacering samt pakning af frossen fisk, samt at flow er således at krydsmitte undgås.

- Kontrolleret hygiejnisk håndtering af fisk, under opskæring, portionering og pakning af portionsstykker af laks samt hele laksesider med skind.

- Gennemgået procedurer for aflæsning og kontrol af temperaturer i køle og fryseenheder, virksomheden logger automatisk data samt fremsender alarm til kvalitetsansvarlig ved overtrædelse af Z-punkt.

- Kontrolleret hygiejnisk opbevaring og emballering af pakket frossen fisk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder, koncentration, virketid udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange.

- Virksomheden har redegjort for kontrol af rengøring og desinfektion inden opstart af produktionen, virksomheden har fremvist dokumentation for kontrol af rengøring og desinfektion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning:

Skadedyrssikring af følgende lokaler: Vareindlevering, pakkeri, opskæring lagerlokale samt ved teknikrum. Set skadedyrsrapport for perioden januar 2021 og frem til



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-05-2021

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **EKKO FISK AF 2002 A/S**

Adresse Bådebrogade 2

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 26540569

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

tilsynsdato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Vedligeholdelse af lokaler hvori der håndteres og pakkes fødevarer samt kontrolleret indvendig vedligeholdelse af køle og frysrum. kontrolleret vedligeholdelse af udstyr i pakkeri og i opskæring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger

- virksomheden har redegjort for afholdelse af teammøderne i HACCP teamet, herunder frekvens for afholdelse af møderne. Set referat fra HACCP- mødet fra december 2020.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori. Proceduren er implementeret.

- Kontrolleret analyseresultater for mikrobiologisk analyse af havkat i portioner 140-160gr. med Lot nr 50-0412-2022. Set analyseresultater for Salmonella, Listeria og Kimtal ved 21grC for januar 2021.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomhedens risikoanalyse og analyseresultater for indhold af tungmetaller ved fremstilling af havkat i portioner 140-160gr. med Lot nr 50-0412-2022. Set analyseresultater for indhold af bly, cadmium og Kviksølv for perioden januar 2021.

- Set produktionssedler for stikprøvevis kontrol af håndtering af havkat.

- Kontrollere kalibrering af produktionsvægte, herunder certifikat for kalibreringsdato. virksomheden har modtaget certifikat for kalibrering af bordvægte fra ekstern virksomhed 12-01-2021.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

- Virksomheden har redegjort for hygiejneuddannelse af medarbejdere herunder test af medarbejdere og udarbejdelse af uddannelsesmatrix.

- gennemgået procedurer for overvågning af uddannelse og vedligeholdelse i produktionshygiejne.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- fiskehandelsnavne, Herunder handelsbetegnelse, produktionsmetode og fangstområde og evt underområde og mærkning med Fao-alpha 3 kode..

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Kontrolrapport

Virksomhed **EKKO FISK AF 2002 A/S**

Adresse Bådebrogade 2

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 26540569

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

- Kontrolleret forurening med Dioxin i Østersølaks. Virksomheden oplyser at de ikke modtager lak fra Østersøen. Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæring(er) på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren.
- Følgende fødevarekontaktmateriale dokumentation for godkendelse af fødevarekontaktmaterialer på bånd til fileteringsmaskine, trimmebånd samt pinbonemaskinen.
- Kontrolleret sporbarhed af ovennævnte fødevarekontaktmaterialer.
- Blå foringspose fra ALBE, anvendt ved porttionering af havkat, Lor 50-0412-2022
- Sesa poser til pakning af 600-800gr. af laksestykker til Israel.
- Kontrolleret Migrationsanalyse på Sesa emballage, gennemgået analyseresultater for både under og overfilm.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

07-05-2021

Dato