

Kontrolrapport



Virksomhed **Albanigades Fisk og Vildt ApS**

side 1 af 1

Adresse Søndre Havnekaj 10

Postnr./By 5300 Kerteminde

CVR-nr. 17263897 Aut.nr. 4780

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring, håndtering og adskillelse af fisk under produktion og opbevaring i kølerum og produktion af koldrøget, skiveskåret laks, samt på tørvarelager.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejne under indpakning og håndtering af skiveskåret fisk.

Følgende er konstateret: håndvask i lokale hvor der foregår slicening og indpakning af spiseklar, skiveskåret fisk er blokeret af diverse udstyr og plastikpose. Virksomheden oplyste at de ville rette fejlen straks. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier: listeria. Kontrolleret analyse på røget laks fra 4. juni 2021 uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler og kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: på enkelt inventar/udstyr ses rust på metaldele. Virksomheden oplyser, at plader til at holde papir vil blive udskiftet, og rustpletter vil blive udbedret. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan og risiko-analyse) for opbevaring og produktion af fiskefars.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur i køle- og fryserum, modtagekontrol og daglig temperaturkontrol på fiskefars samt temperatur i kølebil under transport fra sidste kontrolbesøg.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

10-06-2021

Dato

1 time 20 min.

Kontrollens varighed