

Kontrolrapport



Virksomhed **A/S SÆBY FISKEINDUSTRI**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1


Adresse Gyldendalsvej 2

Postnr./By 9300 Sæby

CVR-nr. 24167410 Aut.nr. 2044

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden følger brugsanvisningen og skyller af efter endt desinfektion.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden fjerner/sikre af der ikke er kondens fra rengøringen ved produktionsopstart.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af produktionslokaler og -udstyr. Set uddannelses plan for nye medarbejder, daglig og periodevis rengøringsplan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation og kvalitetssikring af udført rengøring - Gennemgået procedure for stikprøvevis kontrol, samt kvalitetssikring, herunder set prøveplan for rengøringsprøver.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder koncentration, virketid og udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring før opstart af lokaler og udstyr i Køkkenet, på linje 5 og i kemikalierummet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af lokaler, udstyr og inventar på linje 5, i køkkenet og kemikalierummet. Gennemgået virksomhedens procedurer for løbende vedligeholdelse, herunder oprettelsen af arbejdskort og vedligeholdelsesplaner.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kalibrering af virksomhedens rengøringsanlæg - set seneste kalibreringsrapporter.