

# Kontrolrapport



Virksomhed **HANSTHOLM SAMLECENTRAL A/S**

side 1 af 2


Adresse Auktionsgade 30

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 28887418 Aut.nr. 1660

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

## Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at fisk er vel iset på kølerummet,ingen anmærkninger. Kontrolleret området til udskæring og rensning af fisk kan foregår under hygiejniske forhold, ingen anmærkninger.Kontrolleret rengøring af genbrugsemballager, ingen anmærkninger.

Kontrolleret at desinfektionsmidler er godkendt af Fødevarestyrelsen, ingen anmærkninger. Kontrolleret den generelle hygiejne under transport fra kajkanten ind i virksomheden. Ansat har forklaret at der lægges underlag inden kassen sættes på kajen og losningen foregår så hurtigt det kan lade sig gøre at køre det ind i kølerum. Truckfører holder øje med om fisk er vel iset ellers tilføres is,ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret at rengøringsmidler er egnet til rengøring af sorteringsanlægget og kølerum. Kontrolleret procedurer for rengøring afskylning og efterfølgende desinfektion med godkendt middel,ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens lokaler og udstyr,ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Virksomheden følger branchekode for samlecentraler.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagekontrol og opbevaringstemperaturen siden 1/1 2021 til i dag.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: rødspætter.

Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

fiskehandelsnavne m.v. (handelsbetegnelse, produktionsmetode og fangstområde).

Godkendelser m.v.: Kontrolleret aktiviteten import og samhandel.

