

Kontrolrapport



Virksomhed **OH FISKEEKSPORT A/S**

side 1 af 2

Adresse Niels Juelsvej 15

Postnr./By 9850 Hirtshals

CVR-nr. 13677840 Aut.nr. 9267

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure ved indgang omkring håndhygiejne, opbevaring af fiskevarer på kølelagre, skæring af filet samt pakning af samme, procedurer ved kørsel på havneområde, affaldshåndtering, tilbagetræning af produkter samt procedure herfor. Analyser jf. egenkontrolprogrammet af listeria i produkter samt miljøprøver foretaget sidst 1.11.2021, samt vandanalyser sidste foretaget september 2021.

Vejledt generelt om procedure for tilbagetrækning af varer, her er bla omkring tlf numre samt hvorledes der kontaktes kunder.

Vejledt omkring flow i produktion, at der i afisningsområdet kunne blive opsat en håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: rengøring af virksomhedens lokaler og udstyr, egenkontrolregistreringer for visuel rengøringskontrol dagligt for uge 45, 2021.

Vejledt konkret om at enkelte lokaler bliver udstyr og emballager placeret således rengøring lettes, samt omkring rengøring af ispåfylder bliver kontrolleret oftere.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Vedligeholdelse af lokaler i virksomheden, kalibrering af termometre foretaget sidste gang oktober 2021, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse af fiskevarer samt omkring metaldetektion, disse er udpeget som CCP i virksomheden, endvidere set egenkontrolregistreringer for råvaremodtagelse oktober 2021.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-11-2021

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

