

Virksomhed **Engelsviken Canning Denmark**

A/S

Adresse **Søren Humbers Kaj 2**

Postnr./By **9990 Skagen**

CVR-nr. **26683203** Aut.nr. **4661**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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	

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 4

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Hygiejne under produktion herunder krydssmitte

Følgende er kontrolleret, uden anmærkninger: Optøning af krebseprodukter på metalplader i metalstativer i kølerum.

Lageproduktion i lagekøkken. Håndtering af kogte pillede rejer under frostlagring, udpakning og kølelagring. Udpakning af rejer fra kartoner og opskæring af poserne til indfødning til produktion. Set udportionering af rejer i bølter i virksomhedens high-risk-område (rød zone på oversigtsplan) herunder håndtering, hygiejne og flow. Procedure for tømning af bånd ved pauser og produktionsstop.

Følgende er konstateret: Ved lagerstyring samt sporbarhed noteres optøningsdato. Optøningsdato for krebseprodukter i metalstativerne nr 8 og 88 var ikke noteret.

Fotodokumentation. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om dokumentation, egenkontrol og sporbarhed.

Hygiejne under oplagring, fødevarer og emballage

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og håndtering af fødevarer på køl og frost. Opbevaring af frosne råvarer på frostlager. Siloer til opbevaring af lage. Opbevaring og kølelagring af lageprodukter i færdigvarekølerum.

Tørvarelager til opbevaring af tilsætningsstoffer til lageproduktion samt emballagelager til plastemballage.

Følgende er konstateret: Rust og afskallende maling på begge gafler på 1 palleløfter på emballagelager. Virksomheden oplyste, at palleløfteren bliver udskiftet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rust.

Hygiejne under indpakning og emballering

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk

27-01-2022

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift



Virksomhed Engelsviken Canning Denmark

A/S

Adresse Søren Humbers Kaj 2

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 26683203

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 4

emballering af rejer i high-risk-området (rød zone på virksomhedens oversigtsplan).

Personlig hygiejne og helbred

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk påklædning af produktionspersonale. Sæbe, engangshåndklæder og kurve til brugte engangshåndklæder ved håndvaske i hygiejnsluse til rød zone samt i omklædningsrum og hygiejnsluse fra kemikalierum. Procedurer for omklædning og hygiejne. Opslag for adfærd og håndvask.

Følgende er konstateret: rust på metalstativ i hygiejnsluse fra kemikalierum. Metalstativet anvendes til handsker og engangsforklæder. Virksomheden oplyste, at metalstativet bliver udskiftet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rust.

Fremmedlegemer

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fravær af synlige fremmedlegemer i rejer før fyldning i plastemballage på transportbånd i rød zone.

Rengørings- og desinfektionsmidler

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af rengørings- og desinfektionsmidler i separat kemilokale. Set dunke og datablade for alkalisk skumrengøringsmiddel FOAM 32 T og desinfektionsmidlet natriumhypochlorit (Blegessens). Rengøringsmidlet og desinfektionsmidlet er godkendt til anvendelse i fødevarerindustrien. Desinfektionsmidlet er godkendt af fødevarestyrelsen og har journalnummer 462-555-097.

Krav til råvarer

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set område til modtagelse af frosne råvarer. Alle råvarer er frosne og mærkede. Efter modtagelse køres de frosne råvarer på frostlager. Alle råvarer er færdigbehandlede produkter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

27-01-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Engelsviken Canning Denmark

A/S

Adresse Søren Humbers Kaj 2

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 26683203

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 4

Set emballerede frosne kogte og pillede rejer på frostlager.

Hygiejne: Rengøring:

Rengøring af udstyr mv som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af gulve, vægge og udstyr i områder med produktion i følgende lokaler: modtagerum, rum til udpakning herunder transportbånd, rød zone, lageproduktionsområde, stativer til optøning af krebseprodukter i kølelager samt rum til afsendelse.

Rengøring af lokaler og udstyr, som ikke kommer i kontakt med fødevarer

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulve og vægge samt udstyr under produktion i følgende lokaler: modtagerum, rum til udpakning herunder transportbånd, frostlager, kølelager, emballagelager samt rum til afsendelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

Indretning

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionslokaler, kemikalierum, lys i lokalerne samt udstyrets udformning og placering, mulighed for håndvask, kantine, omklædningsrum samt toiletforhold. Set oversigtsplan over virksomhedens indretning og flow.

Lokaler og udstyr, vedligeholdelse

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulve og vægge samt transportbånd i følgende lokale: rød zone. Gulve og vægge i omklædningsrum, modtagelse, frostlager, kølelagre, lagerum, afsendelsesområde og emballagelager samt reoler heri.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

27-01-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Engelsviken Canning Denmark**

A/S

Adresse **Søren Humbers Kaj 2**

Postnr./By **9990 Skagen**

CVR-nr. **26683203**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 4 af 4

Skadedyrssikring

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af porte i følgende lokaler: råvaremodtagelse og rum til vareafsendelse

Virksomhedens egenkontrol:

Dokumentation for OPRP, operatønel pre-requisite program

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for optøningstemperatur, pH og lagekontrol. Set optøning af frosne pillede rejer i rød zone. Optøningstemperatur og værdier på pH og lage måles 1 gang dagligt. Set dokumentation for optøningstemperaturer under 5 grader Celsius samt målinger af pH og lage i perioden 17/01/2022-25/01/2022. Procedurer for metaldetektion af emballerede produkter gennemgået. Set testklodser og dokumentation for test af metaldetektorer.

Offentliggørelse af kontrolrapport:

Link på hjemmeside

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

Godkendelser m.v.:

Registreringer

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter er uændret siden sidste tilsyn. CVR- og P-numre.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

27-01-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift