



Virksomhed **Snaptun Frysehus A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse **Snaptunvej 59A**

Postnr./By **7130 Juelsminde**

CVR-nr. **38046543** Aut.nr. **371**

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.	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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

\* Hygiejne under produktion og lagring i filleteringsafdeling og optøningsafdeling.

\* temperatur, produkter.

Gennemgået procedurer for indfrysning og optøning.

Set faciliteter til indfrysning ( hele fisk og fileter ) og til optøning.

\* Rengørings- og desinfektionsmidler

Set opbevaring af rengørings- og desinfektionsmidler

Procedurer for dosering af rengørings- og desinfektionsmidler og for at virketider overholdes.

Set titreringsrapport fra d. 15.11 2022.

\* Biprodukter

Set opbevaring og opmærkning af biprodukter ( kat. 3 )

Set eksempel på handelsdokument ( fra d. 2.3 2022 ) som følger biprodukterne.

Hygiejne: Rengøring: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

\* gennemgået procedurer for rengøring og desinfektion.

\* rengøring af lokaler og udstyr stikprøvevis kontrolleret i indfrysings- og fryselokaler, slagteafdeling, optøningsafdeling, filleteringsafdeling og i kølerum til oplagring af biprodukter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

\* Vedligeholdelse af lokaler og udstyr stikprøvevis kontrolleret i indfrysings- og fryselokaler, slagteafdeling, optøningsafdeling, filleteringsafdeling og i kølerum til oplagring af biprodukter.

Fødevarestyrelsen

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

08-03-2022

Dato

3 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Snaptun Frysehus A/S**

Adresse **Snaptunvej 59A**

Postnr./By **7130 Juelsminde**

CVR-nr. **38046543**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

### \* Skadedyrssikring

Set seneste skadedyrsrapport fra d. 28.2 2022.

Stikprøvevis kontrolleret at yderporte og yderdøre slutter tæt.

Virksomhedens egenkontrol: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Set flowdiagram for virksomhedens produktion.

Gennemgået procedurer for måling af temperatur i forbindelse med optøning og filletering med medarbejder.

Set eksempler på dokumentation for overvågning af temperatur i fisk og lokaler i forbindelse med optøning og filletering.

Godkendelser m.v.: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

### \* Autorisation.

Gennemgået virksomhedens aktiviteter i forhold til virksomhedens autorisation.

### \* Eksport

Vejledt generelt om anvendelse af løbende indenrigserklæringer.

08-03-2022

Dato

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift