

Virksomhed **HANSTHOLM SAMLECENTRAL A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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	1
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, 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: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Følgende er konstateret: Ved indgang til sorteringslokale er håndvask med varmt vand samt sæbe men ingen mulighed for tørring.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Rengøring i sorteringslokale samt kølerum.

Følgende er konstateret: Kontakter til åbning af porte samt kontakter på styringsskab har belægning af fiskerester.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af sorteringslokale, herunder udstyr.

Følgende er konstateret: Der konstateres enkelte huller i gulvet tæt ved sorteringsbåndet. Ligeledes konstateres det at væggen til venstre for porten ind til fiskeauktionen har påbegyndt afskaldning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse og opbevaring af fisk på kølerum er kontrolleret fra oktober 2021 og frem til dags dato.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Virksomheden oplyser at nye medarbejdere oplæres ved sidemandsoplæring. Ingen anmærkninger.

04-04-2022

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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