

Virksomhed **Jacob Kongsbak Lassen ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Høgevej 8A

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 41300558 Aut.nr. 4004

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.	1
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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fersk fisk i kasser i ferskkølerum. Isning af fisk i kasser. Temperatur ok i fersk fisk lokale (1, 6 grader C) og konserverlokale. Temperatur ok i frostcontainer med fiskevarer. Procedurer for håndtering af allergener ved opbevaring og brug af battermix og rasp.

Opbevaring af kemikalier adskilt fra fødevarer. Opbevaring af emballage i produktion og på lager. Hummer i bassiner.

Optøning af tun i specialkølerum. Håndvaskefaciliteter med sæbe og engangssoftørring. Opbevaring af privat tøj adskilt fra arbejdstøj. Opbevaring af sko. Virksomheden har redegjort for procedurer for skift af sko og arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: 2 nye frostcontainere, varemodtagelse, hummerrum, pakkelokale til fersk fisk, paneringsrum, konservereskøleafdeling,

vareudlevering, tun-rum, garderobe, to toiletter, vaskerum med opbevaring af rent arbejdstøj, tørvarelager, redskaber, borde. Virksomheden har redegjort for procedurer for rengøring ved hjælp af skumrens og afskylning af dette. Vejledt virksomheden konkret om brug af desinfektionsmiddel.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og skadedyrssikring af følgende lokaler: 2 nye frostcontainere, varemodtagelse, hummerrum, pakkelokale til fersk fisk, paneringsrum, konservereskøleafdeling, vareudlevering, tun-rum, garderobe, to toiletter, vaskerum med opbevaring af rent arbejdstøj, tørvarelager. Der er opsat skadedyrsbekæmpelseskasser udendørs og detektorkasser indvendigt ved porte. Ingen anmærkninger. Vejledt virksomhedne konkret om tætning af afløb fra håndvask i fersk fisk område.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaring, transport og optøning.

Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for

22-06-2022

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jacob Kongsbak Lassen ApS**

Adresse Høgevej 8A

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 41300558

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse (GMP med dokumentation) og opbevaring (CCP).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for uge 24 og 25 for varemodtagelse og opbevaringstemperaturer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt autorisation. Endelig autorisation vil blive fremsendt, med 2 nye frostcontainere på. Mærkning med ID nr på kasser og poser.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring på blå poser.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sporbarhed af fødevarekontaktmateriale blå poser.

Fødevarestyrelsen

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

22-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift