

Kontrolrapport



Virksomhed **M/TR "Ocean Tiger"**

V/Partsrederiet Ocean Tiger "R38"

Adresse Strandgade 10

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 17631047 Aut.nr. 414

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Der blev ved losning af fartøjet gået direkte på 5 kg. kasser med kogte skalrejer, samt smidt paller på højkant ned på samme, hvilket gør at emballagerne forurenes unødigt.

Fartøjet fik ved kontrolbesøget fat i plader som lossefolk normalt bruger at ligge og gå på, samt fik losseformand til at instruere lossefolkene tydeligere.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at losning foregår på hygiejnisk vis og uden mulighed for forurening af varerne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaske og sæbe ved diverse håndvaske kontrolleret, opbevaring af fiskevarer i fryselast, automatisk temperatur overvågning med log kontrolleret, modtagekontrol ved bingerne herunder procedure hvorledes denne foretages, der udtages med spand som sorteres, fartøjets egenkontrol for tur 9 2021 registreringer for sortvandstømning herunder procedure herfor, batch kontrol af kemikalieblanding, vandanalyse foretaget juni 2021 disse udtages 1 gang årligt, mikrobiologiske analyser at kogte skalrejer foretaget i juli 2021, herunder listeria, salmonella og totalkim, samt kontrol med indfrysningen af rejer både for pladefrys og tunnelfryser af tur 9 2021.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Der var lidt algedannelse ved over binger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at sikre dette område bedre efter rengøring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Virksomhedens personaleomklædning og toiletter samt produktionsområde herunder udstyr, bånd, kar, koger mm.

egenkontrolregistreringer for tur 9 2021 af den visuelle kontrol



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

11-10-2021

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **M/TR "Ocean Tiger"**

V/Partsrederiet Ocean Tiger "R38"

Adresse Strandgade 10

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 17631047

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

samt for kontrol med hygiejne tcp på samme tur.

Vejledt at skema for visuelkontrol bliver lavet lignende vejledning for bygningsvedligeholdelse, således det er muligt at se de punkter der bliver registeret.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af produktionsoråde.

Følgende er konstateret: Der var i agterende lidt løs maling i loft enkelte steder samt enkelte steder hvor fuger slipper.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at dette løses inden opstart på tur 10.

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Personaleomklædning og -toiletter, produktionsområde, udstyr bla, bånd, koger, indfrysere plade- og tunnel. Fartøjets vedligeholdelsesplan 11.2, vejledt at der laves en skema således der er kontrolpunkter for hvert afsnit af produktionen og lokaler, således det giver bedre overblik over hvor der er kontrolleret, skema der benyttes pt. viser kun hvad der skal laves, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kalibrering af termometre for 2021.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse fra modtagelse til afskibning gennemgået. Vejledt at CCP kogning registreres skriftligt en gang dagligt. Det har givet forvirring som det er beskrevet hvorvidt det skal registreres eller kun kontrolleres dagligt.

Audit af egenkontrol foretaget september 2021.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Latinsknavn, aut, fanstområde samt produktionsdato og best before er på etiket for kogte rejer i 5 kg. kasser.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Krav og vilkår for godkendelse til eksport af fødevarer til særlige tredjelande, Rusland og Kina, del b skema for Rusland er gennemgået.

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har fået foretaget analyser af kogte rejer for tungmetaller juni 2021, analyser viser ingen overskridelser af grænseværdier.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for blå inderpose der bruges ved pakning af 5 kg. kogte skalrejer, herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger af fødevarer og temperatur.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-10-2021

Dato