

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Thysalt**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Tovsgårdvej 5

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 40819037 Aut.nr.

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| 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               | 1        |
| 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske forhold i lokale for sydning af salt, herunder at der ved indgang til lokalet findes funktionsdygtig håndvask med sæbe og engangsaf tørningsmiddel. Ingen anmærkninger.

Der er redegjort for krav til råvaren / havvandet der anvendes i produktionen, herunder hvordan der ved fysisk filtrering sikres mod fremmedlegemer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret sydesaltlogbog hvoraf parametre der sikre sporbarheden fremgår. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Lokale for sydning af salt samt opbevaring af "rå-vand". Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for sygning af salt.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Kemiske forureninger: Kontrolleret seneste analyseattest for uorganiske stoffer det er i havvandet, der anvendes i produktionen. Ingen anmærkninger.

30-11-2022

Dato

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)