

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hirtshals Stevedore ApS**

Adresse **Herluf Trollesvej 3**

Postnr./By **9850 Hirtshals**

CVR-nr. **31850746** Aut.nr. **9626**

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Oplagring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af sild i tønder, samt indpakkede fiskevarer i kølerum. Temperatur i kølerum målt til intervallet -2,5 til -5,0. Set virksomhedens manuelle og elektroniske temperaturovervågning. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: gulve i alle kølerum samt interne trucks. Set virksomhedens rengøringskontrol for renholdelse af gulve. Virksomheden har mundtligt redegjort for renholdelse af interne trucks, med ugentlig rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Set at alle porte slutter tæt. Udvendig bygningsgennemgang uden anmærkninger.

Virksomheden oplyser at den har udliciteret skadedyrsbekæmpelse til eksternt firma. Set sidste skadedyrsrapport fra sep. 2022. Ingen anmærkninger.

Kalibrering af måleudstyr: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens kalibrering af termometre i kølerum. Set seneste rapport fra eksternt firma fra Okt. 2022.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for daglig rengøring af kølerum i perioden nov.-dec. 2022.

Gennemgået virksomhedens HACCP-plan: Virksomheden har ikke udpeget nogen CCP'er. Ingen anmærkninger.

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

12-01-2023

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk