

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ROYAL FISH DENMARK A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Chr. Schrøders Gade 40

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 20601302 Aut.nr. 1409

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at desinfektionsmidler er godkendt af Fødevarestyrelsen.

Journalnummer er anført på produktet,ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for transport på havneområdet.

Virksomheden har forklaret at transporten varetages af anden transportvirksomhed i lukket bil, ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomheden vand og is analyser fra 26/9

2022,ingen anmærkninger. Kontrolleret temperaturkontrol på kølerum. Virksomheden laver dokumentation i

dagsrapporten,ingen anmærkninger. Kontrolleret den

sensoriske kvalitet af fersk fisk på kølerum og i produktionen.

Konstateret at virksomheden laver samme kontrol i

råvaremodtagelsen på dagsrapporten,ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for råvaremodtagelse og temperatur i kølerum siden 1/1 2023

til uge 4.

Følgende er konstateret: Enkelte dage er ikke udfyldt på dagsrapporten.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at overholde sin frekvens.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at virksomheden har uddannet nogle medarbejdere i HACCP,ingen anmærkninger.

01-02-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk