

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Capella ApS**

Adresse **Rho 2**

Postnr./By **8382 Hinnerup**

CVR-nr. **38664824** Aut.nr. **5377**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Godkendelser m.v.: Fulgt op på indskærpelse om at der først må ændres væsentligt i virksomhedens aktiviteter, ud over det autorisationen omfatter, når der foreligger fornyet autorisation fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: om der sker indfrysning, uden at være autoriseret til indfrysning.

Vejledt generelt omkring ansøgning ved væsentlige ændringer, herunder bygningsmæssige ændringer, ændringer i virksomhedens indretning og ændringer i produktion eller vareudvalg. Virksomheden har ansøgt om ændring af autorisation til også at omfatte indfrysning. Ved tilsynet blev grundlaget for virksomhedens gode arbejdsgange ved indfrysning gennemgået. Ved gennemgang af målinger af indfrysningshastighed for fiskevarer viste det sig at målinger var foretaget med infrarødt termometer på fryseemnets overflade, og ikke i fryseemnets termiske centrum. Vejledt om at bestemmelsen for indfrysning af fiskevarer i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, der supplerer den generelle hygiejneforordning, sætter tilsvarende regler for frysning af fisk i virksomheder i land, som for frysefartøjer, her er det beskrevet at lastrummene svarende til frostlager, ikke må anvendes til indfrysning, med mindre de opfylder bestemmelserne for fryseanlæg. Kravene til fryseanlæg er at det skal have tilstrækkelig kapacitet til, at indfrysning kan ske så hurtigt som muligt i en kontinuerlig proces med et så kort fryseplateau som muligt for at sænke kernetemperaturen til - 18 grader C, eller derunder. Vejledt om at måle temperaturen i det termiske centrum, gerne med logning, så der kan fremvises en kurve visende tiden, fra indfrysningens start til det termiske centrum er nede på - 18 grader C, og en kurve der viser fryseplateruet, og at det passerer inden for en tid der svarer til god produktionspraksis for indfrysning af fisk og fiskevarer. Virksomheden oplyser, at de vil foretage yderligere målinger af den forventede indfrysningstid, med henblik på fornyet autorisationsbesøg.

03-03-2023

Dato

1 time 55 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