

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **J CHR JUHL A/S**

Adresse **Dosseringen 35**

Postnr./By **5300 Kerteminde**

CVR-nr. **10703131** Aut.nr. **4514**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsreler ved hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskefaciliteter samt opdeling af fersk fisk og spiseklar fisk.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter listeria.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for listeria i koldrøget laks og koldrøget hellefisk.

Følgende er konstanteret: Der foreligger på nyværende tidspunkt ikke en fyldstegørende prøveplan for alle

virksomhedens produkter, og der er ikke placeret i forhold til risiko for vækst af listeria i produkterne. Forholdet vurderes under de nuværende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret omkring forslønningsforslag til styring af prøvfrekvens.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler:

produktionsrum, fryserum, kølerum og vakuumringsrum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollen af affaldshåndtering.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er indplaceret i risikogruppe særlig høj og er omfattet af frekvensbaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

30-03-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk