

Virksomhed **WORLDWIDE SEAFOOD HANSTHOLM**

ApS

Adresse Kai Lindbergs Gade 24

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 35476121 Aut.nr. 1068

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Følgende er konstateret: Der benyttes toiletpapir til aftørring af hænder, som sidder i holder, men det er svært at få ud.

Virksomheden har oplyst de venter på levering af det rigtige aftørningspapir.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret kvalitet af råvarer. Kontrolleret friskhed af mørksej, kulmule og torsk,ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for transport af fisk på havneområdet. Virksomheden bruger bure under transport på havnen, ingen anmærkninger.

Kontrolleret at desinfektionsmidler er godkendt af Fødevarestyrelsen,ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret periodisk rengøring af produktionslokaler og kølerum.

Følgende er konstateret: Lyddæmpningsplast ved loftet havde indtørret fiskerester.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret rengøring af løftevogne,ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens produktion håndskæring og maskinskæring af fersk fisk med udpegning af relevante CCP'er. Temperaturen ved råvaremodtagelse og kølelagring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturen ved råvaremodtagelse, isning af råvare og kølerumstemperatur.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Virksomheden har beskrevet det i egenkontrolprogrammet med hygiejneregler,ok.

Fødevarestyrelsen

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

03-08-2023

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift