

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mondo Mar Marine Foods Aps**

Adresse Kai Lindbergs Gade 38

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 76151113 Aut.nr. 1103

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	

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: Kontrolleret vand analyse med analyseperiode 5/4-11/4 2023 og is analyser med analyseperiode 30/3-3/4 2023. Kontrolleret at fersk fisk er vel iset i råvarekølerum. At transport af fisk rundt i virksomheden foregår hygiejnisk forsvarligt. Kontrolleret virksomhedens affaldshåndtering. Affald samles i område af råvarekølerum og køres væk af anden virksomhed løbende.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af udstyr: Løftevogne og trucks.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af løftevogne og trucks.

Følgende er konstateret: Enkelte løftevogne har rustbelægninger, men skaller ikke af endnu.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med udpegning af CP'er og GMP. Gennemgået CP for råvaremodtagelse ferske fisk og afskær, kølelagring råvarer, maskinsepareret fiskekød og kølelagring færdigvarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for råvaremodtagelse dok. 3.2., Maskinseparering dok. 4.8/4.9 og temperatur kølerum dagsrapport og kølerumslog for august 2023.

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

06-09-2023

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk