

Virksomhed **Hansa Fisk**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Læssevejen 6

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 10925487 Aut.nr. 1028

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- virksomhedens procedurer for modtagelse af fisk.
- Virksomhedens procedurer for sensorisk bedømmelse af fisk, herunder friskhed

- Kontrolleret opbevaring af fisk i kølerum, herunder korrekt isning.

- Kontrolleret hygiejnisk forarbejdning af fisk.

- Kontrolleret omklædning, herunder hygiejnisk arbejdsbeklædning.

- Kontrolleret håndtering af affald.

- Kontrolleret virksomhedens for håndtering af brugt emballage

- Gennemgået virksomhedens flow fra varemottagelse til udlevering af opskåret iset fisk, samt at der er lighed imellem virksomhedens flowdiagram og de faktiske forhold.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Rengøring under produktion af følgende udstyr i lokaler:

Opskæring og kølerum. Virksomheden afskyller løbende flåbord, finneskære, skærebord samt håndværktøj.

Virksomhedens rengøres ved produktionens ophør.

- Kontrolleret visuelt rengøring af virksomhedens lokaler, opskæring, vareindlevering samt indvendig rengøring af kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomhedens vedligeholdelse og stand af udstyr i produktionsområde, herunder flåbord, finneskære samt opskæringsbord.

- Kontrolleret skadedyrsikring af virksomhedens lokaler, herunder at døre og port er tætsluttende.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse og

23-06-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

Kontrolrapport



Virksomhed **Hansa Fisk**

Adresse Læssevejen 6

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 10925487

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

temperaturovervågning for perioden maj 2023 og frem til tilsynsdato.

- Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for parametrene varemottagelse og køleopbevaring.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. Hvis virksomheden har medarbejdere ansat vil oplæringen af disse foregå ved sidemandsoplæring.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- fiskehandelsnavne m.v. (handelsbetegnelse, produktionsmetode og fangstområde).

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier. Virksomheden oplyser at der ikke anvendes tilsætningsstoffer i produktionen.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning:

- Overensstemmelseserklæring(er) på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren.

Følgende fødevarekontaktmateriale(r) er kontrolleret: Plastspande der anvendes i produktion.

Fødevestyrelsen

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

23-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift