

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MUSLINGEFISKER HERLUF BONDE**

JOHANSEN ESBJERG

HO BUGT E 4

Adresse Violvej 2

Postnr./By 7800 Skive

CVR-nr. 17758608 Aut.nr. 4945

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.	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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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

- Hygiejnisk losning af søkogte rejer, virksomheden blev under losning, kontrolleret visuelt.

- Kontrolleret mulighed for hygiejnisk opbevaring af søkogte rejer.

- Kontrolleret opbevaring af is i lastrum.

- Kontrolleret procedurer for sortering og pakning af søkogte rejer.

- Gennemgået procedurer for kogning af rejer.

- Gennemgået procedurer for nedkøling af søkogte rejer

- Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af at Crangon Crangon er undersøgt for Listeria Monocytogenes, E-coli samt Salmonella for perioden 2022.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Arbejdsgange for rengøring af dækområde, køgeri samt lastrum. virksomheden har redegjort for procedurer for rengøring og desinfektion af køgeri og lastrum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling af søkogte rejer for perioden januar 2023 og frem til tilsynsdato.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

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

- Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

04-05-2023

Dato

1 time 15 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