

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HV 80 Fru Hellesøe**

Hjemsted Rejefisker ApS

Adresse Jægerøften 5

Postnr./By 6780 Skærbæk

CVR-nr. 35668470 Aut.nr. 5477

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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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

- Virksomhedens håndtering af rejer under losning.
- virksomhedens procedurer for påtagning af is
- Kontrolleret opbevaring af is i lastrum
- Kontrolleret procedurer for kogning af rejer.
- gennemgået procedurer for pakning af søkogte rejer.

- Kontrolleret opbevaring af rejer i lastrum

- Kontrolleret procedurer for korrekt nedkøling, herunder temperaturmåling

- kontrolleret procedurer for kogning af rejer i rent havvand.

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

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af søkogte rejer undersøgt for *Listeria* *Monocytogenes* og *salmonella* i perioden 2022

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger

- Renholdelse af følgende lokaler: Dækområde og lastrum
- Kontrolleret procedurer for rengøring af rejekoger
- Kontrolleret korrekt anvendelse af desinfektionsmidler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling for perioden februar 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 samt virksomhedens aktiviteter.

28-04-2023

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