

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Johns Fisk**

Engros

Adresse **Svirrebom 1**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **13141738** Aut.nr. **5641**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret friskhed (syn og lugt) af kuller, der opbevares i kølerummet. Lugt og syn er begyndende afvigende, ansvarlig er opmærksom og oplyser at disse er planlagt til destruktion, ok.

Kontrolleret varemodtagelse, som finder sted under kontrolbesøget. Herunder isning, friskhedstegn, syne, lugt øjne og gæller, ok.

Kontrolleret opbevaring og produktion af is, i virksomhedens kølerum for fersk fisk, ok.

Kontrolleret generel hygiejne under transport, kontrollen er udført ved modtagelse af 5 kasser rødspætter, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af transportmiddel, samt rengøring af loft og område bag kondensator i to kølerum, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: kontrolleret procedurer for kalibrering af termometer, der anvendes ved måling af centrumstemperatur på varmrøget fisk og ved nedkøling af samme, ok. Der er lavet krydskontrol.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret revideret udgave af virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. Herunder virksomhedens flow og risikoanalyse på mikrobiologiske, fysiske og kemiske risici på hvert procestrin, samt samlet HACCP plan over virksomhedens CCP'er. Der er ikke risikovurderet på *Listeria Monocytogenes* ved kold og varmrøgning og der er ikke udarbejdet en prøveudtagningsplan. Rengøring verificeres med 3 prøveudtagninger /år, i forhold til LM, der fremgår ikke en plan for prøveudtagningssteder, eller en beskrivelse af korrigerende handling ved afvigelser.

I forhold til personlig hygiejne er der ikke analyseret på Nora virus, og under beskrivelse af GAG på området fremgår ikke retningslinjer heromkring. Ansvarlig vil få revideret

19-10-2023

Dato

2 timer 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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Johns Fisk**

Engros

Adresse **Svirrebom 1**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **13141738**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ovenstående, ok.

Drøftet beskrivelse af håndtering af Kat 3 produkter, som ikke beskriver håndtering heraf i form af Handelsdokument m.v.

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning og sporbarhed på rødspætter der netop er modtaget, ok.

Kontrolleret procedurer for sporbarhed og tilbagetrækning, jf. skriftlige procedurer, ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fiskehandelsnavne m.v. (handelsbetegnelse, produktionsmetode og fangstområde), på faktura til konkret leverance, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret brug af teknisk hjælpestof i form af fedt til afsinder, ok. Virksomheden har ikke en fedt på nuværende tidspunkt, men kan redegøre for at der indkøbes fødevaregodkendt variation, ok.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæring på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret poly kasser og låg i varierende størrelse.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

19-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk