

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kattegat Seafood ApS**

Adresse **Fiskerikajerne 2**

Postnr./By **8500 Grenaa**

CVR-nr. **39070839** Aut.nr. **5392**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 2        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| Kontroltype og -aktivitet                          |                                           |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |                                           |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At fødevarer i virksomheden var beskyttet mod risiko for kontaminering fra det fri, ved at døre og porte var lukkede, under produktion af stegt filet af sild. Gennemgik virksomhedens arbejdsgange for at holde porten til det fri fra arbejdslokale lukket.

Virksomheden oplyste at arbejdsgangen var, at porten ikke blev åbnet fra produktionens start, til produktionen var afsluttet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start kl. ca. 1105, konstateredes at der ikke var koldt i kølerummet, hvor der var stegte panerede sild til nedkøling, efter stegning. Virksomhedens procedurer for nedkøling angiver: Nedkølingen, De stegte sild lægges i plastasser, plastkasserne sættes på en transport palle når der er 7 stakke på en række køres den ind i kølerum til nedkøling, Der placeres to blæsere i kølerummet så luften kan cirkulere omkring kasserne, og derved give dem en hurtig nedkøling. Tiden for nedkølingen kontrolleres jævnligt, hvor en logger ligges i en kasse sild mens kassen fyldes. Loggeren aflæses dagen efter.

Kl. 11:22 blev temperaturen i luften i den øverste kasse med sild, over sildene målt til 26 grader C, 3 øverste kasser var vrappet med plast og pap øverst. Virksomheden oplyste at den inderste af de 3 paller med stegte sild var placeret i kølerummet kl. ca. 0830. Temperaturen i luften i kølerummet over pallen blev målt til 17 grader C. kl.: 1136 blev temperaturen i en stegt sild udtaget fra øverste kasse, på den palle der var inderst og sat ind først, målt til 43 grader C. Det konstateredes at nedkølingen ikke var foregået hurtigt, som

30-11-2023

Dato

1 time 55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kattegat Seafood ApS**

Adresse Fiskerikajerne 2

Postnr./By 8500 Grenaa

CVR-nr. 39070839

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

beskrevet i egenkontrolprocedurer. Virksomheden oplyste at køleenheden i kølerummet var stoppet, den blev sat igang igen under tilsynet. Virksomhedens egenkontrolansvarlige, oplyste at man ville sikre at nedkølingen foregik inden for 4 timer, ved straks at overføre de stegte sild til afdelingen tæt ved, hvor de straks vil blive pakket i kold lage og færdignedkølet.

Optaget foto.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Man vil følge op på at procedurer for nedkøling følges.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

30-11-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)