

Virksomhed **Hanstholm Indfrysning a/s**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Industrihøjen 1

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 19987876 Aut.nr. 6016

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under indpakning og emballering: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for slutrengøring, samt visuel inspektion af pakkemaskine med henblik på implemetering og effekt af udført rengøringsprocedure.

Krav til råvarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for modtagekontrol, samt dokumentation for udført modtagekontrol (CCP) i perioden 15-09-2023 til 12-12-2023.

Temperatur, køle- fryserum: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturlogger for Fryser 2, hvor der opbevares fiskevarer på frost, i perioden 21-11-2023 til 5-12-2023.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af udstyr m.v. som kommer i kontakt med fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for rengøring af indfrysning, samt visuel inspektion af indfrysingsanlæg med henblik på implemetering og effekt af udført rengøringsprocedure.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, samt udpegning af CCP (Modtage kontrol). Virksomheden har fremvist dokumentation for udført temperaturkontrol jævnfør dertilhørende procedurebeskrivelse.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelses erklæring for anvendt blå skumfolie til mellemlag mellem palle og fødevarer.

Fødevarestyrelsen

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

12-12-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift