

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Edgar Madsen Fiskeeksport &**

Filetfabrik A/S

Adresse **Metheasvej 10**

Postnr./By **6960 Hvide Sande**

CVR-nr. **20985801** Aut.nr. **1706**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret fastsættelse af holdbarhed på pasteuriseret krabbekød, der er indkøbt frisk og indfrosset i virksomheden. Virksomheden har redegjort for sammenligning med tilsvarende fros hvor producenten har fastsat en holdbarhed produkt og vurdering af at der er tale om et magert produkt, ok. Vejledt om at det kan være hensigtsmæssigt, at indkøbe et frostprodukt.

Kontrolleret hygiejne ved opbevaring af hvide plast kasser (PO), som er lejet og rengjort af ekstern virksomhed. Flere kasser er ikke tilstrækkeligt rengjort og har løs mørk belægning. Ansvarlig vil sortere kasserne og returnere. Kontrolleret allerede anvendt kasse, hvor der er pakket hele torsk i, ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring af frisk fisk og torske lever i kølerummet, dette i forhold til hygiejne af emballage, tilstrækkelig isning, at kasserne er holdt fri af gulvet og at lever er emballeret forsvarligt, ok. Lever er emballeret med plastomslag i grønne kasser, ok. Kontrolleret opbevaring af levende skrubber i kølerummet. Der opbevares ved 2 grader men uden is, ok. Kontrolleret friskheds tegn (gæller, slimlag, øjne og sensorik) på hele torsk, ok.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for kontrol af parasitter, disse er fremlagt mundtligt af produktionspersonale, ok. Da der ikke er opskæring på kontroltidspunktet, er fysisk kontrol ikke mulig.

Stikprøvevis målt temperatur i kummefryser med glaslåge, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring, der på kontroltidspunktet, er under udførsel i produktionslokalet.

23-01-2024

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Edgar Madsen Fiskeeksport &**

Filetfabrik A/S

Adresse Metheasvej 10

Postnr./By 6960 Hvide Sande

CVR-nr. 20985801

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Herunder udstyr maskiner og vægge, ok. Drøftet frekvens for rengøring af lydabsorberende plader i loftet, som fremstår noget snavset. Der er fremlagt plan for nedtagning, rengøring, tørring og genopsætning, hen over en weekend, ok. Kontrolleret kumefrysere, her er der en del rim, som inden længe vil kræve afrimning, hvilket er med i virksomhedens plan, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret gulv i produktionslokale samt port ud mod personale parkering. Der er fundet løsning med porten, idet der er monteret en ekstra træliste i højre side, ok. Gulvet i produktionsområdet, har afskalninger foran kølerummet og i midten af lokalet er tidligere reparation ikke helt tætsluttende. Ansvarlig er opmærksom og oplyser om planlagt handling, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret revision af risikoanalyse og egenkontrolprocedurer, det oplyses at der på nuværende tidspunkt arbejdes med etablering af Branchekoder, og derfor er der ikke sket yderligere i nuværende version. Forventet afklaring med Branchekoder er februar-marts 2024, ok.

Kontrolleret dokumentation for kontrol ved varemodtagelse og opbevaringstemperatur, i perioden for januar 2024, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på skrubber, som virksomheden har modtaget som 1. led, ok. Kontrolleret sporbarhed på torske loins 45 kg. og kuller loins 54 kg. ok.

Der er udført udvidet sporbarhed på tillægside.

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

Fødevarestyrelsen

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

23-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift