

Virksomhed **WITTRUP SEAFOOD A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse **Ove Jensens Alle 46C**

Postnr./By **8700 Horsens**

CVR-nr. **26642043** Aut.nr. **1431**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Kontrolbesøget sker på baggrund af en skadedyrshenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at virksomheden har taget handling i forhold til konstateret skadedyrsproblem. Virksomheden har fulgt gode arbejdsgange på området, der er tilkaldt bekæmper, rettet henvendelse til kommunen og derigennem til FVST. Virksomheden har udført risikovurdering på, om der har været risiko for, at fødevarer er kontamination, da der udelukkende er fundet spor i lokaler, hvor der ikke er uemballerede fødevarer, ok.

Kontrolleret at virksomhedens hygiejne i produktionslokale for blåmuslinger, ok. Under kontrolbesøget er aflang gulvafløbs kumme stoppet, det oplyses at der arbejdes med at finde hensigtsmæssig løsning, ok.

Kontrolleret hygiejne under tapning og pakning af Flydende urter, herunder klargøring / luft rensning af glasflasker, ok. Korrigerende handling i forhold til defekte flasker / fremmedlegemer glas er kontrolleret, ok.

Kontrolleret opbevaring af blåmuslinger i varemottagelsen og i kølerummet, ok. Det oplyses at der ikke opbevares big bage i varemottagelsen over natten, ok. Kontrolleret at blåmuslinger i kølerummet er iset på en måde der ikke skader levedygtigheden, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret at virksomheden har rengjort og udført desinfektion af de lokaler, hvor der har været skadedyr, ok. Datablad på anvendt desinfektionsmiddel er fremvist, ok. Gennemgået procedurer herfor, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret: Yderporte i produktionslokale slutter ikke tæt, der er lysindfald og den ene gummiliste er løsgjort sig, som følge af rustne skruer. Fra område ved

09-04-2024

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **WITTRUP SEAFOOD A/S**

Adresse Ove Jensens Alle 46C

Postnr./By 8700 Horsens

CVR-nr. 26642043

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelsesramper til lager ved Plantemageren, er der i portens ene side lysindfald og i den anden side gnavet et hul i gummilisten. Omkring virksomheden er der på for- og bagside store ansamlinger af inventar, udstyr og ikke relevante elementer. Langs bygningen er der flere steder tydelige tegn på underminering i form af cirkelrunde gange, dette såvel i områder, der er grus belagt og særligt ved indgang til administration, på begge sider af gang mod dør. Dette kan udgør risiko for tilhold af skadedyr.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får ryddet op, i udenoms areal.

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

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for modtagelse, rensning og emballering af blåmuslinger og for tapning og etikettering af vegetabiliske Plante eddike "Flydende urter", ok.

Kontrolleret egenkontrolprocedurer for mikrobiologiske og kemiske analyser af råvarer og at disse er høstet i åbne områder, ok. Der er fremvist eksempel på analyseresultater af 2. april 2024, ok.

Kontrolleret og fået demonstreret måling af pH på Flydende urter, af dags dato, ok.

Mærkning og information: Kontrolleret generel mærkning, herunder allergenmærkning på variant af " flydende urter", ok. Kontrolleret system til dannelse af LOT på samme, ok. Kontrolleret mærkning af blåmuslinger i net (1 kg.) og at der er mærket med at at muslingerne skal være levende på købstidspunktet, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Samhandel og økologi.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sporbarhed af fødevarekontaktmateriale og virksomhedens system til dannelse af Lot på glasflasker og aluminiums låg.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

09-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift