

Virksomhed **Scanfish Danmark A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Industrihøjen 5

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 13645043 Aut.nr. 1059

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Kontrol af parasitter (både kontrol af virksomhedens kontrol og FVSTs stikprøvekontrol):

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger; Virksomhedens risikoanalyse (Risikoanalyse for maskinfiletering) samt procedure (PRP 4) for håndtering og fjernelse af synlige parasitter.

Fire fileter fra rødspætter udtaget til stikprøvevis kontrol for parasitter under tilsyn uden fund af synlige parasitter.

Temperatur, produkter: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger; Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling af fiskefrikadeller, samt egenkontrol procedure (CCP 4), virksomheden har fremvist dokumentation for udført temeperatur kontrol før og efter stegning for d.d. på steger 1 og 2.

Fremmedlegemer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger; virksomhedens risikoanalyse (maskinfiletering) samt egenkontrolprogram for fremmedlegemer. Virksomheden har fremvist dokumentation for metal detektor test mellem produkttyper for d.d.

Krav til råvarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse for modtagelse af ferske råvarer, samt procedure for modtagekontrol.

Stikprøvevis udtaget fiskefars klar til MAP pakning til temperatur kontrol, temperatur målt til 1.6C grader.

Vejledt generelt om at ferske fiskevarer eller optøede

18-04-2024

Dato

2 timer 10 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 **Scanfish Danmark A/S**

Adresse **Industrihøjen 5**

Postnr./By **7730 Hanstholm**

CVR-nr. **13645043**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uforarbejdede fiskevarer skal opbevares ved en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is under transport og oplagring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Skadedyrssikring: Følgende er kontrolleret: Skadedyrssikring af porte og døre i færdigvarelager, kølerum ml. MAP pak, fars fremstilling og pakhus , samt at ydermure holdes fri for materiel opbevaring

Følgende er konstateret: Lysning på 2x2 cm ved portåbning til Råvarelager / Kølerum hvor der opbevares hele ferske fisk.

Langs ydermuren på sydvest vendt side af bygning findes materiel opbevaring langs ydermur.

Der er ikke set spor af skadevoldere under tilsynet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som bagatelagtige overtrædelser.

Vejledt generelt om at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse skadegørere og forebyggelse af indtrængen, bl.a. ved at døre og porte lukker tæt, samt at områder langs ydermure ikke bruges til lagerplads.

Fødevarestyrelsen

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

18-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift