

Virksomhed **Hundested Fiskeexport A/S**

O.V. Jørgensen

Adresse Færgevejen 2

Postnr./By 3390 Hundested

CVR-nr. 20106093 Aut.nr. 1641

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.	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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> 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: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: opbevaring af fersk og frossen fisk,

herunder isning af fisk. Målt temperatur for opbevaring af

ferske fisk. Gennemgang af procedure for sensorisk

bedømmelse af udvalgte fisk. Opbevaring af ABP og adskillelse i råvarelager. Kontrolleret affaldshåndtering i baggård.

Kontrolleret sikring mod fremmedlegmer ved pakning. Vejledt

om at skrabe rust af ved sorteringsmaskine, så løs rust ikke kan

falde i fiskekasser.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og

adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler

ved sygdom, hygiejniske håndvaskeprocedurer og

håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk

håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

sorteringslokale med sorteringsmaskiner og pakkeborde.

Vejledt om rengøring af sildemaskine efter endt produktion, da

der stadig er gamle skæl på maskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt om regler for

vedligeholdelse af udstyr og lokaler i produktionslokaler

herunder port til kølerum har meget rust i bunden af porten

samt vægliste, der er gennemtæret af rust.

Fotodokumentation medtaget.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram

(HACCP-plan) herunder virksomhedens risikoanalyse for

histamindannelse og dypning af hummere. Virksomheden har

en risikoanalyse for disse 2 emner og har udpeget begge emner

til OPRP. forekomst og sandsynlighed OK vurderet. Vejledt

generelt om korrekt HACCP analyse. Kontrolleret

virksomhedens styrende foranstaltning og skriftlige

arbejdsgange for dypning af hummer.Ok

07-08-2024

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

