

Virksomhed **Deba Fisk ApS**

Adresse **Peder Skramsvej 1**

Postnr./By **9850 Hirtshals**

CVR-nr. **40502572** Aut.nr. **5556**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	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	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt ansatte, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Følgende er kontrolleret: Personlig hygiejne ved skift mellem arbejdsopgaver i produktion. Følgende er konstateret: Observeret medarbejdet i produktionen skifte mellem arbejdsopgaver. Ved skift mellem arbejdsopgaver vaskede medarbejderen hænder. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rødspætter modtaget samme dag opbevares i produktion veliset før håndtering påbegyndes.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktion, farsrum, kølerum samt råvaremodtagelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktion, farsrum, kølerum samt råvaremodtagelse. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer for Medarbejdere samt Råvaremodtagelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for råvaremodtagelse. Intervjuet medarbejder i

06-09-2024

Dato

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Deba Fisk ApS**

Adresse Peder Skramsvej 1

Postnr./By 9850 Hirtshals

CVR-nr. 40502572

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionen vedr. procedurer for råvaremodtagelse. Medarbejderens udsagn stemmer overens med virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedure samt forebyggende foranstaltninger beskrevet i risikoanalysen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for indhentning af vandanalyse. Set drikkevandsanalyse med dato 12.07.24.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for polykasser med dato 12.02.24, herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af fødevare, tid og temperatur), oplysninger om stoffer med specifikke migrationsgrænser, udsteder af erklæring og underskrift.

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

06-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift