

Kontrolrapport



Virksomhed **RI 157 Arkona v/Partrederiet**

Thomas og Bjarne

Adresse Stormgade 8, 1 th

Postnr./By 6960 Hvide Sande

CVR-nr. 39454157 Aut.nr. 5533

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.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|--|
| ☒ Ordinær kontrol | ☐ Kontrolkampagne |
| ☐ Ekstra kontrol | ☐ Kædekontrol |
| ☐ Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for kogning, nedkøling, pakning og køleopbevaring, ok.

Kontrolleret opbevaring af emballage, i lastrummet, ok.

Kontrolleret procedurer for opbevaring og anvendelse af is, herunder opbevaringstiden, ok. Kontrolleret mikrobiologisk analyser, der er udtaget og analyseret i Holland, den 11. juni 2020, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for kontrol af temperaturen under opbevaring, dette kan følges fra display i styrehuset., ok. Kontrolleret personlig hygiejne og hermed mulighed for vask og desinfektion af hænder, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret produktionsudstyr på dækket, lastrummet og personaletolet, ok. Der er redegjort for rengøring af kogekear efter brug og inden ibrugtagningen, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret udstyr på dækket og gulv i lastrummet, ok. Der er drøftet mulig metode til vedligeholdelse af gulv, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation for kontrol af de udpegede CCP'er, kogning, nedkøling og nedkøling i perioden fra januar 2020 til dags dato, ok. Kontrolleret egenkontrolprogram og produktions flow i forhold til om det er dækkende, ok.

Kemiske forureninger: Kontrolleret den anvendte smørefedt. Det fremgår ikke af mærkningen at den er egnet til kontakt med fødevarer. Ansvarlig tager handling med det samme, ok.

Emballage m.v.: Kontrolleret overensstemmelseserklæring, for plastsække, ok.

21-08-2020

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk