

Kontrolrapport



Virksomhed **Fiskeriselskabet Ida Sara E**

710 ApS

Adresse **Uranusvænget 31**

Postnr./By **6710 Esbjerg V**

CVR-nr. **37762385** Aut.nr. **5578**

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, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for håndtering af søkogte rejer, virksomheden har redegjort for flow fra fangst til pakning.

Gennemgået procedurer for kogetid og temperatur ved kogning af rejer.

Gennemgået procedure for pakning af rejer i godkendte poser samt kontrolleret korrekt isning af søkogte rejer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier Set analyseresultater for salmonella for perioden 2020 og 2021.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Procedurer for rengøring og desinfektion af overflader der kommer i direkte kontakt med fødevarer. Virksomheden oplyser at inden fiskeri startes vaskes og desinficeres koger og sorteringsbord. Virksomheden har redegjort for brug af engangshandsker samt redegjort for korrekt håndvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler:

Virksomhedens generelle vedligeholdelse og stand af koger og lastrum, virksomheden oplyser at luge til lastrum males.

Virksomheden følger deres vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kogetid og temperatur for perioden marts 2020 og frem til tilsynsdato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning:

Overensstemmelseserklæring(er) på

fødevarerkontaktmateriale(r) fra leverandøren.

Følgende fødevarerkontaktmateriale(r) er kontrolleret. Blå plastposer til pakning af søkogte rejer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-06-2021

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed