

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Royal Danish Fish A/S**

Åleslagteri

Adresse Nordre Strandvej 60

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 25188489 Aut.nr. 6394

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: de hygiejniske forhold i personale faciliteter, slagteri, køle og fryse rum.

Kontrolleret at der i produktionen er adgang til funktionsdygtigt håndvask med sæbe og engangs aftørnings middel.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur (målt temperatur 1,7C) i kølerum beregnet til opbevaring af fersk ål.

Tjekket daglig registrering af tempeartur i køle og fryse rum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret seneste mikrobiologiske vand-analyse udtaget i slageriet, analysen viser at kravene til rent drikkevand overholdes. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Personale faciliteter, slagteri her under kar til rensning og afblødning, køle og fryse rum.

Kontrolleret registrering af rengørings egenkontrol på produktions dage. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: slagteri, personale faciliteter, køle og fryse rum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at termometer der anvendes i produktionen er inden for gyldig kalibrerings periode. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret egenkontrollen af bygnings veligeholdelse på slagteri invendingt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for slagting af ål oktober 2021-januar 2022.

Kontrolleret årlig revidering af egenkontrolprogram (senest 04/01/2022). Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på

27-01-2022

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Royal Danish Fish A/S**

Åleslagteri

Adresse **Nordre Strandvej 60**

Postnr./By **7730 Hanstholm**

CVR-nr. **25188489**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Rensede ål 20kg. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

27-01-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk