

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ruth's Kryddersild**

Adresse Christiansø 93

Postnr./By 3760 Gudhjem

CVR-nr. 33276605 Aut.nr. 3051

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejnisk håndtering under produktion af karrysild, herunder indpakning og emballering.

Kontrolleret at virksomheden har procedurer, der forebygger utilsigtet tilblending af allergene ingredienser til andre produkter ved produktion af karrysild: Produktion foretages tidsmæssigt adskilt med mellemliggende rengøring (særskilte dage) og de anvendte ingredienser opbevares i særskilt mærkede beholdere. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring af råvarer og færdigvarer herunder temperatur i hhv. råvare- og færdigvarekølerum.

Kontrolleret adgang til håndvask med rindende varmt og koldt vand samt engangshåndklæder. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at der bæres egnet hygienisk beklædning under produktion. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionslokale, udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation for udført modtagekontrol, ferske sildefileter, diverse partier 2022. Kontrolleret at virksomheden har dokumenteret årlig revision af egenkontrolprogram 2022.

Ingen anmærkninger.

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mængdeberegning af tilsat benzoesyre til fiskehalvkonserves. Grænseværdi for benzoesyre er overholdt.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Sporbarhedsdokumentation for parti indlægsposter til sild i spande.

21-09-2022

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk