

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	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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 1

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

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Personaleomklædning, slagterum samt frys og kølerum. Lokaler samt udstyr fremstår pæne og rene. Ingen anmærkninger. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Personaleomklædning, slagterum samt frys og kølerum. Lokaler samt udstyr fremstår i pæn stand som faciliterer rengøring. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram. Følgende punkter i egenkontrollen er kontrolleret uden anmærkninger: Personale, Vand og Is, Skadedyr samt HACCP analyse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse.

Vandanalyse udtaget i slagteriet 13-01-22 samt dagsrapporter for Rengøringskontrol samt Temperaturkontrol af køle og fryserum set for perioden uge 4-7 2023. Afvigelse af temperatur i køle og fryserum registreret mandag d. 06-02-23, udfyldt afvigelsesrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer, hygiejniske forhold samt risiko ved sygdom. Ingen anmærkninger.

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

23-02-2023

Dato

1 time 45 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