

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Wellfish**

Adresse Havnegade 13C

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 20550708 Aut.nr. 5372

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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: Kontrolleret hygiejne under produktion såvel ved opskærings/fileteringsbord som i pakkelokale ved fisk klargjort til fremstilling af tørfisk, ingen anmærkninger. kontrolleret frekvens for udskiftning af vand i brønd midt i opskæringsbordet, det oplyses at der skiftes efter vurdering og at alt fisk opbevaret heri bliver skyllet afslutningsvis, ok.

Kontrolleret hygiejne under pakning af langefilet og hele rødspætter, herunder at der anvendes rene kasser som placeres på rene plast paller, ok.

Kontrolleret opbevaring og isning af fersk fisk i kølerummet, ok. Der opbevares som led i produktionen rødspætter i kar med is og vand, dette som klargørende led før afskinning, ok. Drøftet opbevaringstid. Kontrolleret friskhed /sensorik af disse rødspætter, ingen anmærkninger.

Kontrolleret at den anvendte desinfektionsmiddel, som er en kombineret sæbe og desinfektion i forhold til om den er godkendt, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret udenoms areal ved indgang i forhold til orden og ryddelighed/rengøring, ok.

Kontrolleret udførsel af rengøring i kølerummet, herunder udlæg af sæbe, virketid og afskylning, ok. Kontrolleret procedurer for rengøring af bord i fileteringsområde, haleskærer, afskinner (fladfisk) og skinner/BAADER, ok. Der er demonstreret adskillelse af løsdel på maskinerne, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret hulkel / nederste af væggene i kølerummet, stålmonteringer er fastgjort i gummifuge, som nogle steder er løsgjort sig. Tilstedeværende er opmærksom, og rengøring tilpasset, ok. Vejledt om at fjerne det der sidder helt løst og undersøge om der trækker vand ind i hulkel, i forhold til stillestående vand.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret

14-04-2023

Dato

1 time 29 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 **Wellfish**

Adresse Havnegade 13C

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 20550708

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrolprocedurer for overvågning af opbevaringstemperatur, samt dokumentation heraf, i perioden for januar 2023 til dags dato, ok.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed et led tilbage på en kasse blandet fisk, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Samhandel.

Fødevarestyrelsen

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

14-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk