

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **A. Espersen A/S**

Adresse Strandgade 8

Postnr./By 3790 Hasle

CVR-nr. 38389912 Aut.nr. 4525

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne under produktion af fiskeburgere på produktionslinje. Kontrolleret hygiejnisk opsamling og opbevaring af "savsmuld" som genbruges til fiskeblokke. Kontrolleret adskillelse fra opsamling af rester til affald (biogasproduktion). Der anvendes forskellig farvede kasser og tydeligt opmærkede vogne. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens praktiske procedurer for undersøgelse for ben og parasitter (gennemlysning af fileter på lysbord efter optøning) samt sensorisk undersøgelse af råvarer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens kontrol af vand til brug i produktion. Virksomheden foretager mikrobiologisk kontrol af vand fra internt ledningsnet månedligt til sikring af at vand overholder kravene til drikkevand. Set analyseresultater januar-juni 2023. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionslokaler, lagerområde, kølerum, frostlager samt inventar og udstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse, modtagekontrol: Mikrobiologiske risici: Histamin. Fysiske risici: parasitter og ben. Verifikation af histamin sker ved årlig kontrol i form af analyse af stikprøve. Ben er udpeget som OPRP. Parasitter kontrolleres i samme arbejdsgang som kontrol for ben. Der er udpeget korrigerende handlinger. Partier frigives til produktion ved tilfredsstillende resultater af kontrollen. Stikprøvevis kontrolleret dokumentation undersøgelse udført af parti d.d.. Ingen anmærkninger.

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

05-07-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **A. Espersen A/S**

Adresse Strandgade 8

Postnr./By 3790 Hasle

CVR-nr. 38389912

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomhedens risikoprocesser vil blive ajourført: udskæring og panering af frosne fiskestykker er en behandling, ikke en forarbejdning.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret virksomhedens anvendelse af tilsætningsstoffer. Den frosne ferske fisk er fri for tilsætningsstoffer (krav hos leverandører). Kontrolleret at de anvendte tilsætningsstoffer til batter er tilladt jf. EU-liste. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

05-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk