

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mallemuk ApS**

L 299 Mallemukken

Adresse Gefionsvej 7

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 27165400 Aut.nr. 5464

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrollen er udført i Esbjerg Havn.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret mikrobiologiske analyseresultater udtaget den 21. juni 2023, hvor der er analyseret for coli, listeria og salmonella, ingen anmærkninger. Kontrolleret håndtering i forhold til flow på dækket som omfatter indtakling, sortering, kogning, nedkøling, manuel sortering, pakning og opbevaring på is med is mellem de enkelte poser, ok.

Kontrolleret opbevaring af emballage og is til køling, ok.

Kontrolleret håndvaskefaciliteter i messen og på personaletoliet, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret sorteringstromle, kogekar, område på dæk for håndtering, lastrum og personaletoliet / bad, ok. Der er fremlagt procedurer for rengøring og afkalkning af koger samt afskylning og gennem kogning inden anvendelse, ok.

Kontrolleret procedurer for rengøring og desinfektion ved skift fra tobis til reje fiskeri, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i lastrummet, her er der enkelte krakelering af glasfiber på loft i et meget afgrænset område. Det vurderes dog ikke som risiko, hverken i forhold til rengøring eller drys derfra. Ansvarlig er opmærksom og vil få udbedret, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret flow diagram og risikoanalyse på procestrinene, samt tilhørende HACCP plan, ok. Kogning og nedkøling er udpeget som CCP, kontrolleret dokumentation for kontrol heraf i perioden fra januar 2023 til 18. oktober 2023 med en frekvens: Første slæb hver dag, ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisationsskrivelse på journal nr.: 2010-V3-712-08761 af 24.03.2010. Virksomheden vil blive reautoriseret. Skrivelse vil blive fremsendt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

20-10-2023

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mallemuk ApS**

L 299 Mallemukken

Adresse Gefionsvej 7

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 27165400

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

CVR-nr.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

20-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift