

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Albanigades Fisk og Vildt ApS**

Adresse **Søndre Havnekaj 10**

Postnr./By **5300 Kerteminde**

CVR-nr. **17263897** Aut.nr. **4780**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
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.	
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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: krydderirum.

Følgende er konstateret: der er trukket kabel til båndsav i produkt gennem vindue, så dette står åbent og lokalet derfor ikke er skadedyrssikret. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for aktiviteten saltning og varmrøgning af laks, herunder flowdiagram som beskriver procestrin, udpegning af varmebehandling som CCP og procedurer for overvågning samt dokumentation. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: virksomheden har i flow og risikoanalyse beskrevet, at saltet laks inden røgning tørres i ca. 3 timer. Virksomheden beskriver, at de tørrer fisk ved 30-40 grader, ofte over nat. Der er ikke taget stilling til vækst af bakterier ved denne tørring ved temperatur hvor sporedannere kan vokse, ej heller om den efterfølgende varmebehandling i forbindelse med røgning er tilstrækkelig til at dræbe evt. toksin fra sporedannende bakterier. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om tilpasning af risikoanalyse, så den afspejler de aktuelle processer i virksomheden.

Mærkning og information: Vejledt generelt om regler for mærkning af spiseklar fisk, der sælges frosset (mærkning med holdbarhed efter optøning) og regler for mærkning af fiskevarer, der sælges optået.

Godkendelser m.v.: Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens

13-11-2023

Dato

3 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 Albanigades Fisk og Vildt ApS

Adresse Søndre Havnekaj 10

Postnr./By 5300 Kerteminde

CVR-nr. 17263897

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har ændret udformning af autorisationsskrivelsen. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden. Virksomheden autoriseres med hovedbranchen: Fremstilling af animalske produkter – fisk og muslinger m.v.

Virksomheden autoriseres til følgende aktiviteter: opskæring og filetering af fiskevarer, varm- og koldrøgning af fiskevarer, indfrysning og optøning af fisk, fiskevarer og røgede produkter, produktion af fiskefars, oplagring af køle- og frostvarer (fiskevarer, hummer, 2 skallede bløddyr, vildt, lam og fjerkræ, halv- og helkonserves), transport af egne varer til detail- og engrosvirksomheder. Virksomheden deler bilhal, kassevaskerum og omklædningsfaciliteter med andre virksomheder.

Følgende lokaler/faciliteter er omfattet: Indgangsområde med begrænset detailsalg, frokoststue, tekøkken, personalet toilet, produktionsområde, emballagerum, varmrygning med lille kølerum, køl til færdige røgprodukter, slicerum, koldrygning, frostlager, råvare-/færdigvarekølerum med hummerbassin, kontor, afskælning (ind-/udlæsning af varer), krydderirum, område med salt og kasser, kassevaskerum, hal med biler.

Kontrolleret håndvaskefaciliteter i lokaler, hvor der håndteres åbne fødevarer. Følgende er konstateret: håndvask i slicerum er ikke tilstrækkeligt forsynet med rindende varmt vand, da vandet dels er længe om at blive varmt og kun løber i smal stråle. Adspurgt oplyste medarbejder, at han vaskede hænder i produktionslokalet med rå fisk, inden han gik ind i slicerum. Virksomheden oplyser at de vil sikre bedre vandforsyning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for håndvaskefaciliteter.

Kontrolleret virksomhedens CVR-nr. og p-nummer. Ingen anmærkninger

Fødevarestyrelsen

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

13-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk