

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hirtshals Seafood A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Østergade 56

Postnr./By 9850 Hirtshals

CVR-nr. 11160808 Aut.nr. 3027

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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Hygiejne under produktion herunder krydssmitte

Følgende er kontrolleret, uden anmærkninger: Opbevaring af
lageprodukter i kølerum, tømning af tønder med lagrede
fiskevarer i forrummet, lageblander, produktion af
halvkonserverede sildeprodukter i lage på linje 4.

Hygiejne under oplagring, fødevarer og emballage

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Krydderilager og
emballagelager.

Hygiejne: Rengøring:

Periodisk rengøring

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kølelagre,
forrum, lageblander, produktionslokale med linje 4,
krydderilager og emballagelager.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

Lokaler og udstyr, vedligeholdelse:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kølelagre,
forrum, lageblander, produktionslokale med linje 4,
krydderilager og emballagelager.

Virksomhedens egenkontrol:

Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan

Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for produktion af
halvkonserverede sildeprodukter i lage. Følgende er
konstateret: fysiske, kemiske og biologiske risikofaktorer er ikke
beskrevet på hvert procestrin. Vejledt om at fysiske, kemiske og
biologiske risikofaktorer beskrives og risikovurderes på hvert
procestrin. Virksomheden oplyser, at fysiske, kemiske og

28-11-2023

Dato

1 time 40 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 **Hirtshals Seafood A/S**

Adresse Østergade 56

Postnr./By 9850 Hirtshals

CVR-nr. 11160808

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

biologiske risikofaktorer i risiko-analysen for trykluft er beskrevet og risikovurderet fysisk, kemisk og biologisk på hvert procestrin, og at risikoanalysen for produktion af halvkonserverede sildeprodukter i lage bliver revideret på samme måde.

Mærkning og information:

Samhandel

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sporbarhed på fødevarer i forbindelse med kontrol af aktiviteten samhandel. Følgende fødevarer er kontrolleret: Samhandlede sild

Sporbarhed ved samhandel af norske sild: Virksomheden kan fremvise fragtbrev og datablade på samhandlede sild fra 1 leverandør i Norge.

Sporbarhedskrav, animalske fødevarer

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrol af dokumentation for sporbarhed på lagesild, som virksomheden har modtaget.

Godkendelser m.v.:

Autorisation, herunder vilkår

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktivitet: Samhandel.

Fødevarestyrelsen

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

28-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk