

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KYST ApS**

Adresse Kai Lindbergs Gade 37

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 38251643 Aut.nr. 6548

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer for tilbagetrækning og returvarer. Virksomheden har beskrevet i egenkontrolprogrammet at de undersøger om produktet medfører fare for forbrugerens sundhed. Partiet afgrænses og det afklares om der er tale om sundhedsfare og partiet tilbagekaldes og kunderne kontaktes,ingen anmærkninger.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder,ingen anmærkninger. Kontrolleret at fersk fisk er vel iset på råvarekølerum og under pakning i polikasser,ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af fryserum og kølerum.

Følgende er konstateret: Grøn algelignende vækst i dør med rude i kølerum på indersiden og lidt fastgroet fiskerester omkring håndtag på fryserumsdør.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionslokale,ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne og HACCP procedurer. Virksomheden har forklaret at 3 ansatte er instrueret i HACCP plan og udførelse af selve dokumentationen.Ingen anmærkninger.

Varestandarder: Kontrolleret friskhedskriterier for kuller, rødspætter og torsk med øjne og skind,ingen anmærkninger.

13-12-2023

Dato

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk