

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **PANDALUS A/S**

Adresse Sildegade 3

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 16177806 Aut.nr. 5870

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

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at virksomhedens dokumentationsmidler er godkendt af Fødevarestyrelsen og rengøringsmidler er egnet til disse lokaler,ingen anmærkninger. Kontrolleret at transport af fiskevarer kan foregå hygiejnisk forsvarligt. Virksomheden har oplyst at eventuel affald køres på Pandalus produktionsvirksomhed i Hanstholm, igen anmærkninger. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af forrum og fryselageret,ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturen på fryselageret fra 1. november 2023 til i dag.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Virksomheden har i egenkontrolprogrammet beskrevet at nye medarbejdere følger erfaren kollega indtil de nye er grundigt bekendt med sine opgaver, aktuelle produktsikkerhedsparemetre og virksomhedens hygiejneregler. Der foretages årligt eller efter behov opfriskningskursus i hygiejne m.v. Den enkelte medarbejders uddannelse i hygiejne m.v. noteres i skema: "Medarbejder kompetancer". Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens EU lister i Fødevarestyrelsen registreret som køle-og frostlagre,ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

14-12-2023

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk