

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Christiansøpigens Sild

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Gruset 7

Postnr./By 3740 Svaneke

CVR-nr. 33337701 Aut.nr. 3017

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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: Kontrolleret hygiejnisk

håndtering af produkter under produktion af kryddersild. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring af råvarer, færdigvarer og emballage.

Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølerum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at desinfektionsmidler er godkendt og egnet til formålet (kloropløsning). Ingen anmærkninger.

Kontrolleret beskrivelse af procedurer for tilbagetrækning herunder procedurer for underretning af kunder og Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionslokaler, lagerlokaler, kølerum samt udstyr.

Kontrolleret skadedyrssikring af lokaler. Set seneste besøgsrapport fra skadedyrbekæmpelsesfirma 4. marts 2024. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af kølevarer. Køleopbevaring er udpeget som kritisk kontrolpunkt. Procedure er daglig overvågning kombineret med alarm (god arbejdsgang) og udskrivning af temperatur fra datalogger efter behov, f.eks. hvis alarm er gået. Kontrolleret loggerudskrift for perioden oktober 2023 til marts 2024. Ingen anmærkninger.

I risikoanalysen for Listeria står, at produkterne er stabiliseret mod vækst af Listeria ved pH under 4.4. Det fremgår imidlertid ikke, hvordan dette sikres. Vejledt om, at det f.eks. kunne være ved at følge en fast opskrift, hvor der er dokumentation for, at pH er under 4.4. Alternativt kunne man stikprøvevis kontrolleret pH, f.eks. ved pH-strips. Vurderes under de foreliggende omstændigheder som et batatelagtigt forhold.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

20-03-2024

Dato

1 time 55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Christiansøpigens Sild**

Adresse Gruset 7

Postnr./By 3740 Svaneke

CVR-nr. 33337701

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for afvejning og dosering af tilsætningsstoffer, benzoesyre og sorbinsyre i fiskehalvkonserves. Foretaget kontrolberegning af dosering af benzoesyre og sorbinsyre ved produktion af kryddersild.

Fødevarestyrelsen

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

20-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift