

Virksomhed **Biomega Denmark A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Willemoesvej 26

Postnr./By 9850 Hirtshals

CVR-nr. 41780355 Aut.nr. 6885

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Vand:

Kontrolleret: Virksomhedens anvendelse af rent drikkevand.

Det indskærpes, der skal være forsyning af drikkevand i tilstrækkelig mængde, som skal

anvendes, når det er nødvendigt for at sikre, at fødevarerne ikke forurenes (jf. Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel VII, punkt I, litra a, samt definitionen på drikkevand

Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra g)

Følgende er konstateret: Ved vandprøve på 6 udtagingssteder i virksomheden fra d. 18.juli.2024 er der målt kimtal ved

22grader på hhv. 250,300,350,290,250 og 250 CFU/ml.

Grænseværdien ligger på 200CFU/ml jf. BEK nr 940 af 22/07/2024.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Råvarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Procedure for råvaremodtagelse med temperaturkontrol af kar med fiskeafskær leveret til virksomheden.

Rengøringsmidler: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens rengøringsprocedurer for renholdelse af rør og tanke. Virksomheden anvender ikke desinfektionsmidler i produktion. Vejledt generelt om anvendelse af fødevarer godkendte desinfektionsmidler. information kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Kontrolleret: Temperaturer ved opbevaring af ferske fiskevarer.

Det indskærpes, at ferske fiskevarer, optøede uforarbejdede fiskevarer samt kogte og kølede

03-10-2024

Dato

4 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afløst til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Biomega Denmark A/S**

Adresse Willemoesvej 26

Postnr./By 9850 Hirtshals

CVR-nr. 41780355

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varer af krebsdyr og bløddyr skal opbevares ved en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is (jf. hygiejneforordningen 853/2004 kap VII litra 1)

Følgende er konstateret: Set virksomhedens temperaturlog for modtagelse/lagerrum for fiskevarer der anvendes i produktionen for perioden 20.09.2024-03.10.2024; Temperaturen svinger fra 2-9 grader. Set virksomhedens egne temperaturmålinger på fiskevarer anvendt i produktionen d.d. (måling foretaget lige inden processering): Her er der målt temperaturer på op til 4,1 grader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Periodisk rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Modtagerum samt rørsystem i produktion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Hygiejne: Vedligeholdelse: Skadedyrsikring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Set dokumentation for eksternt skadedyrsfirmas gennemgang af virksomheden august 2024, samt skadedyrsrapport fra 13.maj 2024. Virksomheden får pt. 8 besøg årligt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrolprocedurer: følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens egenkontrolprocedure periodisk rengøring af modtagerum. Set dokumentation for periodisk rengøring i perioden: uge 38.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: eksport og samhandel.

Fødevarestyrelsen

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

03-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift