

Virksomhed **Biomega Denmark A/S**

Adresse **Willemoesvej 26**

Postnr./By **9850 Hirtshals**

CVR-nr. **41780355** Aut.nr. **6885**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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.	1
Kemiske forureninger	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom i produktionen, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af kemisk procesforureningen ved fremstilling af fiskeolie og fiske protein/peptid.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedure for sensorisk bedømmelse af fiskevare. Stikprøvevis vurderede kar med fiskevare i varemottagelsens kølerum. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedure for opbevaring af fiske ved et temperatur tæt på temperaturen for smeltede is. Se dokumentation på temperatur kontrol fra varemottagelsen for den seneste uge.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring under produktion i varemottagelse og hakker rum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af varemottagelse kølerum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for kemisk procesforurening.

Vejledt konkret om løsningsforslag til risikoanalyse for "ekstern" kemisk fouering.

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

Kemiske forureninger: Kontrolleret at virksomheden har procedurer og gode arbejdsgange (GAG), der skal sikre

13-06-2023

2 timer 20 min.

Dato

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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



Kontrolrapport

Virksomhed **Biomega Denmark A/S**

Adresse Willemoesvej 26

Postnr./By 9850 Hirtshals

CVR-nr. 41780355

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overholdelse af regler for grænseværdier af Dioxin/PCB, Tungmetaller og floureredestoffer, for fiskeolie og fiske protein/peptid. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om Chlorpesticider, og restkoncentrationer af lægemidler.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Analyser/baggrundsdokumentation for IBC tank 1000L.

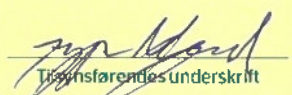
13-06-2023

Date

Fødevarestyrelsen

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

Aflleveret til


Tilsynsførendes underskrift