

Kontrolrapport



Virksomhed **Vilsund Blue A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Adresse Øroddevej 100

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 10314038 Aut.nr. 2033

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

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske forhold i ferskvareafdelingen, hvor levende muslinger bliver sorteret og pakket i engros og forbrugeremballage.

Kontrolleret læsning af lastbilmed med muslinger pakket i forbrugeremballage, medarbejder har redegjort for kontrol af lastbilens renholdelse og temperatur inden læsning. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret produktion skema hvoraf det bl.a. fremgår sporbarheds data på de muslinger der pakkes, hvilket også er udpeget som kritisk kontrol punkt. Ingen anmærkninger.

Observeret personalet kvalitetssortere muslinger inden de efterfølgende pakkes i plastbakker eller net. Personalet behandler muslinger hygiejnisk og bærer ren arbejdsbeklædning. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret de hygiejniske forhold i afdelingen for fremstilling af konservesprodukter, herunder område for autoklaving, lager for færdigvarer, emballagelager og lager for ingredienser. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens repræsentant har gennemgået procedure for mikrobiologisk kontrol af autoklaveret / pasteuriserede produkter, og hvordan det sikres at disse produkter ikke frigives før den mikrobiologiske testperiode er overstået. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure for udtagning af drikkevandsprøver til kontrol af mikrobiologi, herunder prøveudtagningsplan som omfatter frekvens for udtagning og de forskellige lokationer i virksomheden, hvor der udtages prøver. Kontrolleret resultat af ekstern laboratorieanalyse af drikkevand udtaget den 29. april 2021. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Ferskvare afdelingen for pakning af levende muslinger. Følgende er konstateret: El palleløfter, der benyttes i produktionen er lidt støvet på overfladen



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-11-2021

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Vilsund Blue A/S**

Adresse Øroddevej 100

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 10314038

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Porte og døre til det fri i konserverafdelingen.

Fuldt op på tidligere skadedyrssag. Virksomheden har lavet yderligere tiltag for at sikre, at der ikke kan trænge skadedyr ind i virksomheden. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for sporbarheds registreringer for levende muslinger - kontrol for åbent fangst område og ugentlig muslingeudmelding. Kontrolleret at der for konserverafdelingen er gennemført og registeret kontrol af korrekt temperatur og tid i forbindelse med autoklaving for produktionsdatoen 23. september 2021. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrol for eksportaktiviteter.

Virksomheden udfylder ikke selv certifikater i forbindelse med eksport med får anden virksomhed i organisationen til at forestår certifikat udarbejdelsen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Krav og vilkår for godkendelse til eksport af fødevarer til særlige tredjelande: Rusland. I forbindelse med kontrollen er der anvendt tjekskema "eksport af fisk og fiskevarer til Toldunionen"

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske line muslinger, herunder kontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol. Ingen anmærkninger. Kontrolleret regnskab for økologiske fødevarer herunder kontrol af løbende registreringer for økologiske muslinger der pakkes. Af regnskabet fremgår det også hvilke mængder der er anvendt til konventionel produktion.

Kontrolleret dokumentation for økologisk oprindelse af modtagne økologiske line muslinger, herunder dokumentation for, at leverandøren er omfattet af økologikontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret rengøring, identifikation samt adskillelse mellem økologiske og konventionelle fødevarer ved sortering og pakning af økologiske line muslinger. Denne produktion sker altid som først produktion på dagen på



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-11-2021

Dato

Kontrolrapport

Virksomhed **Vilsund Blue A/S**

Adresse Øroddevej 100

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 10314038

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

en rengjort produktionslinje. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at økologirapporten og dens egenkontrolprocedurer er dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder om forudsætningerne for økologirapporten er uændrede. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Kontrolleret at virksomheden kan fremvise fyldestgørende overensstemmelseserklæring på dåser der anvendes til autokaverede produkter overholder kravene til fødevare kontaktmaterialer. Ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-11-2021

Dato