

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Svaneke Deli**

Adresse Svanevang 2

Postnr./By 3740 Svaneke

CVR-nr. 35045708 Aut.nr. 5869

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.	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering samt procedurer ved fremstilling af saltstegte sild: råvarer, klargøring, stegning, nedkøling. Kontrolleret opbevaring af råvarer og færdigvarer i kølerum og frostrum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret mikrobiologiske kriterier: Prøveplan produktprøver og svaberprøver. Ingen anmærkninger. Set resultater af analyser af produkter og svaberprøver for Listeria 2023. Resultater har været tilfredsstillende. Saltstegte sild er sat i kategori 1.2, ikke styret vækst af Listeria, d.v.s krav om at Listeria ikke kan påvises i 25 gram. Prøver vil blive udtaget senere i 2023. Virksomheden er vejledt om, at såfremt analyse af saltstegte sild viser at vandaktiviteten er under 0,92 er produktet stabiliseret mod vækst af Listeria, og kravet er så <100 Listeria pr. gram.

Kontrolleret affaldshåndtering. Al affald bortskaffes ved forbrænding. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret tilbagetrækningsprocedurer. Procedurer er beskrevet i virksomhedens egenkontrolprogram. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler, kølerum, frostrum samt inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionslokaler, kølerum og inventar. Kontrolleret skadedyrssikring af lokaler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens procedurer for revision af egenkontrolprogrammet. Set skema for seneste revision dateret 28/8-23. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Stikprøvevis kontrolleret ID-mærkning, varmrøget laksefilet. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Datablade med overensstemmelseserklæring og brugsanvisning for vacuumposer og foringsposer. OK.

02-11-2023

Dato

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk