

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Varde Laks A/S**

Adresse **Snedkervej 2**

Postnr./By **6800 Varde**

CVR-nr. **28114095** Aut.nr. **7222**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret sensorisk bedømmelse (syn, lugt og konsistens) af fisk ved råvarer modtagelse og i afdeling for færdigvarer, ok.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for minimering af fremmedlegemer i såvel råvarer afdeling som færdigvarer afdeling, ok. Der er redegjort og vist procedurer, for kontrol af maskiner og udstyr i forhold til metal, plast, gummi og vinyl, ok. Drøftet revidering af handling ved afvigelser, i forhold til omfang af afvigelse.

kontrolleret procedurer for hygiejne og opbevaring af fisk i råvarer afdeling, under afholdelse af pauser, ok.

Kontrolleret to desinfektionsmidler på lageret, i forhold til om de er godkendt, ok.

Kontrolleret kortvarigt opbevaring af fersk iset laksfilet i vemac vogne, ok. Vejledt om at længere varende opbevaring vil kræve mulighed for dræn af smelte-/produktionsvand.

Kontrolleret plan for udtagning af procesvand, til analyse i forhold til opfyldelse af krav til drikkevand, ok. Der er fastlagt årlig frekvens og der er fremvist analyse fra 2022, ok. Kontrolleret analyseresultat af is, som ligeledes er fra 2022, ok.

Vejledt om handelsdokument for ABP.

Kontrolleret virksomhedens arbejdsgange for begrænsning af risiko for kontaminering ved nedkøling af koldrøget laks i kølerum for blæstkøler.

Det indskræpes, at fødevarer i alle produktions- og tilvirkningsled skal beskyttes mod kontaminering, som kan gøre dem uegnede til konsum, sundhedsfarlige eller kontaminede på en sådan måde, at de ikke med rimelighed kan betragtes

25-10-2023

Dato

6 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Varde Laks A/S**

Adresse **Snedervej 2**

Postnr./By **6800 Varde**

CVR-nr. **28114095**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

som egnede til at blive konsumeret i den tilstand.

Følgende er konstateret: Der er i kølerummet kondens generelt på loftet og ved portindgang. I områder er kondensen dryppende dråber.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi iværksætter aftørring med det samme og kontrollere øverste riste/hylde i hvert stativ.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af røg ovne i high risk samt procedurer for rengøring heraf, ok. Det oplyses at særligt genstridigt snavs fjernes med højtryk på udendørs rampe. Denne praksis kan udgør en risiko for kontaminering, i portområde ved opvaskemaskine.

Kontrolleret blæstkølerum og kølerum for råvarer, ok. I enkelte områder vil loft inden længe trænge til rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret loftplader i high risk område, ok. Kontrolleret vedligeholdelse i kølerum for blæstkøler/nedkøling og i high risk område, ok. Der er vejledt om at huller ved tidligere skillevæg, i blæstkøler, vil være hensigtsmæssige at få lukket og at søjle i high risk har lille skade ved gulvet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens flowdiagram for "Fresh fish and trimmings" og "Smoked or marinated fish with or without lactat" samt tilhørende risikoanalyse på hvert procestrin, som omfatter mikrobiologiske, fysiske og kemiske risici, udpegning af CCP'er fastsatte grænser, styrende foranstaltninger samt korrigerende handlinger.

Kontrolleret dokumentation for overvågning af opbevaringstemperatur, i perioden for oktober 2023, ok.

Følgende er konstateret: Risikoanalysen skal på enkelte procestrin revideres, således at der er overensstemmelse mellem styrende foranstaltning og dokumentationsskemaer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Fødevarestyrelsen

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

25-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Varde Laks A/S**

Adresse **Snedervej 2**

Postnr./By **6800 Varde**

CVR-nr. **28114095**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for uddannelse af relevant personale i HACCP samt instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Der er redegjort for afholdelse af møde i HACCP team ved væsentlige ændringer samt sidemandsoplæring af medarbejdere i produktionen, ok.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fiskehandelsnavne m.v. (handelsbetegnelse, produktionsmetode og fangstområde).

Kontrolleret næringsdeklarationsoplysninger på koldrøget laks. Ingen anmærkninger. Analyse ligger til grunde for næringsdeklarationen, ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning af følgende produkter Koldrøget laks for mærkning af allergene ingrediens.

kontrolleret obligatorisk mærkning i forhold til dobbelt holdbarhedsmærkning og opbevarings forskrift, ok.

Kontrolleret mærkning med indfrysningsdato på koldrøget laks, denne er identisk med fremstillingsdatoen, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Samhandel, restprodukter til foder,eksport og økologi.

Gennemgået autorisation af 19. 10. 2023.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at økologiske fødevarer i fryselager er opmærket på en sådan måde, at potentiel risiko for forveksling minimeres, ok.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

25-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift