

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Scandic Salmon A/S**

Adresse **Lemvigvej 36**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **37643734** Aut.nr. **6079**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Der er fulgt op på analyseresultat af 9. oktober 2023.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for kontrol af fremmedlegemer, i produktions lokale for råvarer og færdigvarer, herunder kontrol af løse håndredskaber samt dele på maskiner og udstyr, der vil udgør en potentiel risiko, ok. Der er mundtligt redegjort og visuelt udført kontrol, ok.

Kontrolleret udførsel af kontrol ved visuel kontrol af råvarer, i afdeling for udskæring og pakning af ferske portions stykker, herunder handling i form af afskær og frasortering

Kontrolleret hygiejne under produktion af maskinsepareret lakse skrog, ok. Drøftet palleløfter og kuldebro i område ved anlæg.

Kontrolleret fremstilling af kombi saltet laks, som indeholder surhedsregulerende middel, ok.

Kontrolleret opbevaring af råvarer i tidsrum for afholdelse af pause, i råvarer opskæring, ok

Kontrolleret opsamling, opbevaring og mærkning af animalske biprodukter, ok.

Kontrolleret styrende foranstaltninger til minimering af risiko for dannelse af PAH under røgning, herunder kontrol verifikation i form af analyseresultat fra oktober 2023, ok.

Kontrolleret to blæstkølerum for nedkøling efter røgning, herunder om rummene er fri for kondens, ok.

Kontrolleret analyseresultater for miljøprøver i såvel råvarer som færdigvarer kølerum i perioden september og oktober 2023, ok. Kontrolleret korrigerende handling, ved positive fund, ok.

26-10-2023

Dato

4 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 **Scandic Salmon A/S**

Adresse **Lemvigvej 36**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **37643734**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Kontrolleret procedurer for hygiejnisk opbevaring og bortskaffelse af affald, ok.

Kontrollet adskillelse ved opbevaring af rene og snavsede vogne og riste. Der er på kontroltidspunktet konstateret enkelte sammenblandinger, som er rettet straks. Vejledt om tydelig opmærkning til minimering af risiko for sammenblanding.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret virksomhedens korrigerende handling på analyseresultat for miljøprøver, ok. Virksomheden har intensiveret prøveudtagning af miljøprøver, samt udført en række tiltag og skærpet rengøring af område og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret generel vedligeholdelse i afdeling for sliceri, herunder vedligeholdelse af rulle vogne og hjul, samt vedligeholdelse af bånd til fremføring af produkter, ok. Tillige er den generelle vedligeholdelsesstand af lokale og maskine kontrolleret, uden anmærkninger.

Kontrolleret loft foran røgeovne samt åbning ind mod indgang og hyg. sluse, ok. Der er skiftet loft siden sidste kontrolbesøg.

Kontrolleret modningskølerum, her er forholdsvis dyb revne langs døråbning. Loft og støbt sokkel langs vægge vil inden længe trænge til vedligeholdelse. Ansvarlig tilstedeværende er opmærksom, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for produkter tilsat surhedsregulerende middel, ok. Der er udpeget to CCP'er, ok. Kontrolleret at der er fastsat kritisk grænse, styrende foranstaltning og taget stilling til korrigerende handling, ok. Kontrolleret egenkontrolprocedurer for at samme samt kontrolleret dokumentation for fremstilling dags dato, ok.

Kontrolleret risikoanalyse i forhold til procestrin, hvor listeria er udpeget som en mikrobiologisk risici, ok. Der er udpeget som et CP og styres ved miljø og produktprøver, ok. Kontrolleret plan for udtagning af miljøprøver, ok. Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger. Der er redegjort for generel oplæring ved opstart og herudover sidemandsoplæring, samt stikprøvevis kontrol af hygiejnisk adfærd i produktionen, ok.

Fødevarestyrelsen

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

26-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Scandic Salmon A/S**

Adresse **Lemvigvej 36**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **37643734**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Kontrolleret uddannelse i HACCP og formidling i produktionen, ok. Der er redegjort for oplæring gennem HACCP teamet, ok.

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

Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter: koldøget laks. Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger:

Oplysninger om ansvarlig virksomhed, aut. nr. på producent, varebetegnelse, ingrediensliste efter faldende vægt (herunder funktionskategori samt E-Nr./navn på tilsætningsstoffer) allergene ingredienser er fremhævet visuelt, mængdeangivelse, nettovægt, holdbarhedsangivelse (dobbel køl/frys) næringsdeklaration.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæring på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren.

Følgende fødevarekontaktmateriale er kontrolleret folie plast: Blå.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

26-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk