

# Kontrolrapport

Virksomhed **Atlantic Sapphire Denmark AS**

Adresse **Langsand 34**

Postnr./By **6960 Hvide Sande**

CVR-nr. **33572506** Aut.nr. **5986**

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	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" 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

Fødevarestyrelsen har d.d. udført kontrolbesøg i virksomheden. Anledningen er første forsøgsslagning efter rekonstruering af virksomheden. Kontrolresultatet er gennemgået med virksomhedens ansvarlige og fremsendes efterfølgende til virksomhedens E-boks.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Slagtning, afblødning og udtagning af chip/tracker i anledning af interne undersøgelser af fiskenes tilvækst. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser, at fisk som fileteres i forbindelse med undersøgelserne, ikke anvendes i produktionen. OK

Kontrolleret hygiejne ved vejning, sortering, pakning og isning af laks, samt hygiejnisk håndtering af ren is. Virksomheden oplyser, at der udtages prøver af miljøet (listeriaprøver), rensset havvand og is d.d. Analyseresultater kontrolleres ved næste kontrolbesøg.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøringsstandard under produktion uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af lokaler, samt planer for færdiggørelse af ombygninger. Ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for igangværende om- og tilbygninger og oplyst, at der etableres nye fælles personalefaciliteter, nyt sluseområde til slagteri, nyt kølerum og pakkeri, samt reguleres terræn hvor der har vist sig uhensigtsmæssige hældninger og dermed mulighed for indløb af overfladevand (emballagelager). Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Igangsættelse af egenkontrolprogrammet ved opstart af slagtingerne. Virksomheden har redegjort for revision af egenkontrolprogrammet, konstaterede afvigelse i forbindelse med nedlukning i 2017, samt igangsatte korrigerende

