

# 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	2
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, 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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## Kontroltype og -aktivitet

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Fødevarestyrelsen har d.d. udført kontrol i virksomheden.

Kontrolresultatet er gennemgået med virksomhedens ansvarlige og fremsendes efterfølgende til virksomhedens E-Boks.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Slagtning (bedøvning, afblødning, organudtagning, rensning) af laks, - hygiejnisk transport og håndtering af is, - hygiejnisk anvendelse af skovle til is, herunder sektionering mellem skovle til affald og til fødevarer, - sortering, pakning og isning af fisk samt, opbevaringsforhold i færdigvarekølerum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens anvendelse af rensset havvand. Set analyseplaner og analyseresultater samt, gennemgået flow og overvågningssystem for mikrobiologiske og kemiske risici. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret sikring mod fremmedlegemer og herunder set kontrolsystem for håndknive og system til sektionering af skovle med forskellig anvendelse (affald/fødevarer) Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af hygiejnesluse, pakkeri, kølerum, emballagelager, slagteri samt procedurer for rengøring af håndværktøj og knive. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Materialer anvendt i fødevarer virksomheder, herunder lofter, skal være konstrueret og bearbejdet, så man undgår ansamling af snavs og begrænser kondensvand, mug og partikelafgivelse.

Følgende er konstateret: Der er kondensvand på loftet over området med sortering og pakning af laks, ligesom der på isolerede vandrør kunne ses kondens. Forholdene er



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarestyrelsen

12-09-2019

Dato

4 timer 30 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Atlantic Sapphire Denmark AS**

Adresse Langsand 34

Postnr./By 6960 Hvide Sande

CVR-nr. 33572506

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

dokumenteret ved fotografering.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden var enig i de konstaterede forhold og fremlagde analyseresultater for listeria-miljøprøver for det omtalte loft. Prøverne viste ingen listeria.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Kontrolleret vedligehold af slagteri, herunder fuger ved overgang mellem væg og gulv. Der anvendes fugemasse, som slipper ved overgangen. Virksomhedens repræsentant forklarede, at de er bevidst om problemet og at der arbejdes på en løsning. Ingen anmærkninger. Virksomhedens repræsentant har ligeledes redegjort for kommende opgaver. (befæstning af udendørsarealer, igangsættelse af isværk og reparation af gulve) En del af opgaverne afventer færdiggørelse af igangværende byggeri.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Stikprøvevist dokumentation for virksomhedens egenkontrol med rengøring, - temperaturkontrol i skylle-, kølevand og fisk, - knivkontrol, - visuel rengøringskontrol, - modtagekontrol af is, og herunder dokumenterede afvigelser, reaktion og afhjælpning.

Ingen anmærkninger.

Virksomheden har vist reviderede procedurer for kontrol med mærkning og datering af færdigvarer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens prøveudtagning af miljøprøver, herunder konstaterede overskridelser/fund, reaktion og resultater af omprøver. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumenteret kalibrering af temperaturfølere i pakke-/palleteringsafdelingen af 02-07-2019. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret egenkontrolansvarligs kendskab til virksomhedens HACCP-system.

Virksomhedens medarbejder har på tilfredsstillende vis redegjort for systemets opbygning, gennemførelse af kontroller og reaktion ved konstatering af fejl.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Atlantic Sapphire Denmark AS**

Adresse Langsand 34

Postnr./By 6960 Hvide Sande

CVR-nr. 33572506

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning med identifikationsnummer, holdbarhed, handelsbetegnelse og latinsk navn og at der er tale om farmet/opdrættet fisk. Ingen anmærkninger.

Set system til sikring af korrekt mærkning. OK.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Procedurer for håndtering af certifikatpapir, herunder opbevaring i aflåst skab, fysisk register med kopi af anvendte certifikater og annullerede certifikater.

- Egenkontrol for eksport, herunder procedurer for sikring af at virksomheden overholder krav i anvendte eksportcertifikater, samt dokumentation for at et givent certifikat er gennemgået og betingelser i certifikatet er overholdt. Der anvendes pt alene EU og HC certifikater uden yderligere krav.

- virksomheden redegjorde for sikring af at forsendelsen er tilgængelig indenfor Danmarks grænser når myndigheder får certifikat til underskrift. Certifikat afleveres til transportøren efter underskrift.

-Egenkontrol for eksportaktiviteter: Vejledt generelt om egenkontrol for eksport, herunder procedurer for sikring af at virksomheden overholder krav i anvendte eksportcertifikater, skriftlig procedurer for anmodning om erstatningscertifikater, opdatering af håndtering af certifikat papir som drøftet under tilsynet.

Emballage m.v.: Kontrolleret hygiejniske opbevaringsforhold for rene polystyrenkasser. Virksomheden har vist implementeringen af nyt system, hvor paller udfases og erstattes af rengøringsvenlige stålprofiler. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

12-09-2019

Dato