

Kontrolrapport



Virksomhed **Varde Laks A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Adresse Snedkervej 2

Postnr./By 6800 Varde

CVR-nr. 28114095 Aut.nr. 7222

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Hygiejne under produktion og oplagring, herunder krydssmitte.

* set i færdigvareafdeling, sluse, lokale ved ovne, sliceafdeling/pakkeafdeling, mellemkølerum

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.	
Andet	

Personale hygiejne og helbred

* set udleverede procedurer for hygiejne og helbred.

Vejledt om nærmere forholdsregler overfor Norovirus og leverbetændelse.

* set procedurer ved håndvask og personalebeklædning i færdigvareafdeling.

Indpakning og emballering

* set oplagring af indpakningsmateriale i pakkeafdeling.

Mikrobiologiske kriterier

Listeria monocytogenes.

Udtaget 10 miljøprøver i færdigvareafdeling.

* fastsættelse af kategorisering af produkter efter mikrobiologiforordning (1.2 og 1.3, vækstmuligheder i produkterne af listeria m.)

* set procedurer for udtagning af produktprøver (straks og holdbarhed)


* set analyseresultater for produkter (straks og holdbarhed) fra 1.10 2019 til dd.

* set eksempler på mærkning og følgedokumentation på holdbarhed er højst 5 dage efter optøning

* procedurer for udtagning af miljøprøver

* set miljøprøveresultater for 2020.

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 www.findsmiley.dk

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 | |

Rengørings- og desinfektionsmidler

* Gennemgået hvilke rengøringsmidler og desinfektionsmidler som anvendes.

* gennemgået datablade på rengøringsmidler og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-03-2020

Dato

6 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Varde Laks A/S**

Adresse Snedkervej 2

Postnr./By 6800 Varde

CVR-nr. 28114095

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

desinfektionsmidler med henblik på dosering

* set seneste titreringsrapporter på doseringsanlæg.

Procesforurening

PAH

* set seneste analyserapporter fra august og september 2019 for PAH på nye røgeovne.

Fremmedlegemer

* gennemgået procedurer til sikring mod fremmedlegemer

Virksomheden oplyser, at man ikke har modtaget reklamationer om fremmedlegemer i produkter det seneste ½ år.

Hygiejne: Rengøring: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Daglig rengøring

* i færdigvareafdeling, sluse, lokale ved ovne, sliceafdeling/pakkeafdeling, mellemkølerum

Periodisk rengøring

* i færdigvareafdeling, sluse, lokale ved ovne, sliceafdeling/pakkeafdeling, mellemkølerum

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Vedligeholdelse og indretning i færdigvareafdeling, sluse, lokale ved ovne, sliceafdeling/pakkeafdeling, mellemkølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Verifikation

* set baggrundsdokumentation for opmåling af varmefordeling i nye røgeovne til varmrøgning.

* set seneste referat fra personalemøde/HACCP møde



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-03-2020

Dato

Kontrolrapport

Virksomhed **Varde Laks A/S**

Adresse **Snedkervej 2**

Postnr./By **6800 Varde**

CVR-nr. **28114095**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Vejledt om punkter som kan medtages til evaluering af egenkontrollen.

Korrigerende handling.

* virksomheden oplyser, at der ikke har været nogen afvigerapporter de seneste 4 måneder.

Vejledt generelt om anvendelsen af afvigerapporter.

Uddannelse i hygiejne: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Uddannelse hygiejne

* set udleveringsmateriale i forbindelse med ansættelse

* set materiale ved seneste undervisning af personalet

Uddannelse HACCP

Set eksempler på dokumentation for oplærng af medarbejdere i overvågning af CCP varmebehandling og pH måling.

Mærkning og information: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Mærkning gennemgået på 1 koldrøget og 1 varmrøget produkt (færdigpakket) for, ingredienser, holdbarhed, lotmærkning, håndteringsanvisning, nettovægt, identifikationsmærkning og ansvarlig for varen.

Godkendelser m.v.: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Virksomhedens aktiviteter i forhold til autorisation samt virksomhedens CVR nr.

Gennemgået eksempler på mangler i ansøgning om økologirapport