

# 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	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Bedøvning (el), bløgning/aflivning, afblødning i afblødningskar, rensning, nedkøling, sortering samt, pakning og isning af laks. Ingen anmærkninger. Kontrolleret fremstilling af is, herunder opbevaring af is i kar. OK. Opbevaringsforhold og temperaturer i færdigvarekølerum er kontrolleret uden anmærkninger. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask i slagteri og personalesluse. OK. Kontrolleret parasitkontrol. Virksomheden oplyser, at opdrætsanlæggets konstruktion og drift sikrer mod indslæbning af parasitter. OK. Der er konkret vejledt om udførelse af test/undersøgelser som dokumenterer/verificerer parasitfrihed.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i følgende lokaler: Slagteri, faciliteter til nedkøling, sorterings-/pakkerum, palleteringslokale, emballagelager, personalesluse og rengøringsrum. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Vedligehold af gulve og lofter i produktions-, køle- og lagerlokaler, herunder kontrol af kondensdannelse. Ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for reovering af gulve i kølerum og midlertidig løsning med gulvrist i teknik/sliberum. OK.

Kontrolleret kalibrering af indstikstermometre. Virksomheden har fremlagt kalibreringsattest af 06-07-2020. OK.

Kontrolleret skadedyrskontrol, herunder set rapporter fra ekstern skadedyrsbekæmper, senest udført 24-09-2020. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrolanalyser af drikkevand af 25/6, 18/8 og 25/6, Is analyser af 15/9 og 21/9. Virksomheden har redegjort for resultat på 270 cfu, herunder reaktion og korrigerende handlinger. OK. Set resultater af visuel



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

29-09-2020

Dato

3 timer 15 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

rengøringskontrol siden slagtestart og resultater af ATP-rengøringskontrol. OK. Kontrolleret prøveplan for listeriaprøver og set analysesvar af 18/8. OK. Set analyseresultater for rengøring/desinfektion af arbejdstøj af 5/9. OK.

Virksomheden har verificeret sikre tilbagetrækningsprocedurer ved "mockup"/øvelse, udført 10/9. øvelsen blev udført uden fejl og inden for de definerede tidsgrænser. OK.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret personaleinstruktioner, efterlevelse af disse og hygiejnisk adfærd i slagteri og pakkeri. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed. Virksomheden har refereret til nyligt gennemførte tilbagetrækningsøvelse, hvor sporbarhed for produkter og emballager er testet uden anmærkninger. OK.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomheden autorisation uden anmærkninger.

Virksomheden har den 17-08-2020 ansøgt om, at få nedsat frekvenser for kemiske analyser der gennemføres jf. reglerne i drikkevandsbekendtgørelsen. Virksomheden er autoriseret 15-07-2019. Heri er der udarbejdet en særlig godkendelse med vilkår for anvendelse af rensat havvand til slagtemæssig behandling, nedkøling og skylning af laks. Denne godkendelse er givet med baggrund i virksomhedens risikoanalyser for kemisk risici og kontrolprocedurer for disse risici. Virksomheden har oplyst, at den udfører adskillige kemiske test i opdrætsanlægget til Laks. Det er det samme vand som anvendes til nedkøling og skylning af laks i slagteriet. Fødevarestyrelsen har vejledt om, at da anvendelse af rensat havvand er en del af virksomhedens autorisation, skal der indsendes anmodning om ny autorisation med nye risikovurderinger og procedurer for kontrol.

Kemiske forureninger: Kontrolleret anvendte smøremidler i slagteri. Virksomheden har redegjort for disse og oplyst, at smøremidler der anvendes til maskiner i slagteri er "food grade" OK.

Emballage m.v.: Kontrolleret sporbarhed for anvendte polystyrenkasser, absorbere og foringsposer.

Virksomheden har refereret til tilbagetrækningsøvelsen, hvori sporing af disse emballagetyper blev testet uden

# Kontrolrapport

Virksomhed **Atlantic Sapphire Denmark AS**

Adresse Langsand 34

Postnr./By 6960 Hvide Sande

CVR-nr. 33572506

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

anmærkninger. OK.