

Kontrolrapport



Virksomhed **Varde Laks A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2


Adresse Snedkervej 2

Postnr./By 6800 Varde

CVR-nr. 28114095 Aut.nr. 7222

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
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 www.findsmiley.dk

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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende uden anmærkninger:

Hygiejne under produktion og lagring:

* i råvarekøl, filletering/saltnings lokale, modningskølerum, frostlager, emballagelager, pakkeri, røgeafdeling og slicepakkeafdeling.

Temperatur, køle-fryserum

* gennemgået procedurer for overvågning af køle- og frysetemperatur.

* set dokumentation for overvågning af køle- og frysetemperatur fra d. 15.9 2020 - dd.

Vejledt generelt om fastsættelse af kritisk grænseværdi for køletemperatur.

Varmebehandling/nedkøling: er CCP'er, se under egenkontrol.

Animalske biprodukter

* set opbevaring og opmærkning af biprodukter (kat. 3)

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Skadedyrssikring.

* set program for tilsyn fra ekstern firma

* set de seneste 2 skadedyrsrapporter fra ekstern firma

* stikprøvevis set at porte slutter tæt og kontrolleret for tegn på skadedyr på emballagelager

* udendørs skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

* set HACCP oversigt.

Vejledt generelt om forskel mellem overvågning og verifikation.

* gennemgået procedurer for overvågning af CCP varmebehandling og nedkøling.

* set dokumentation for overvågning af CCP overvågning af varmebehandling og nedkøling fra d. 14.8 2020 - 16.9 2020 og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-09-2020

Dato

6 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Varde Laks A/S**

Adresse Snedkervej 2

Postnr./By 6800 Varde

CVR-nr. 28114095

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for pH overvågning fra d. 18.6 2020 - 10.9 2020.

* set datablad på Ph måler (måleusikkerhed)

Set baggrund for fastsættelse af kritisk grænseværdi for pH (DTU, Listeriavækst).

Uddannelse i hygiejne: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Uddannelse HACCP.

* set dokumentation for at medarbejdere som foretager overvågning af CCP varmebehandling og nedkøling har gennemgået disse procedurer.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer fersk laks, herunder kontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrol af periodevise balanceopgørelser / sporbarhedskontrol med udgangspunkt i udvalgte produkter, røget laks kontrol af, at de fastlagte procedurer følges. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation for økologisk oprindelse af modtagne økologiske fødevarer økologisk laks, herunder dokumentation for, at leverandøren er omfattet af økologikontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret overholdelse af kravene til transport af økologiske fødevarer fra virksomheden, herunder identifikation og eventuelle ledsagedokumenter, økologisk laks. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

* procedurer for fremstilling af saltblandinger med tilsætningsstoffer (laktater og acetater) gennemgået med medarbejder.
