

Kontrolrapport

Virksomhed **Danske Frilandssnegle ApS**

Adresse **Bakkedraget 30**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **38067966** Aut.nr. **6272**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| 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, 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 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Kontrolleret hygiejne under opvarmning af snegle i ovn, udtagning fra sneglehus, skylning med eddike og afdypning.

Kontrolleret opbevaring af færdigpakkede snegle i fryser og køleskab.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt personalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, herunder engangsafdrypning til personalet på det private toilet, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier *Listeria Monocytogenes* Virksomheden producerer udeukkende ikke- spiseklare produkter.

Vejledt konkret om at dette skal fremgå af risikovurderingen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende

lokaler/udstyr: Kontrolleret flader med direkte

fødevarerkontakt, virksomheden bruger to arbejdsgange til vask og desinfektion. Virksomheden bruger desinfektionsmiddel, der ikke skal afskylles.

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse.

Gennemgået virksomhedens generelle risikoanalyse. Ingen anmærkninger Vejledt konkret om, at produkttemperatur ved opvarmning og køleskabstemperaturer, der dokumenteres pr batch og pr. dag, begge bør være udpeget som kritisk kontrol punkt og dermed have en højre risikovurdering - i det røde felt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning af snegle - produkttemperaturen og køleskabstemperatur for opbevaring af færdigpakkede snegle for oktober og november måned.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen

24-11-2020

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Danske Frilandssnegle ApS**

Adresse **Bakkeøget 30**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **38067966**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: færdigpakkede fødevarer er mærket med følgende obligatoriske oplysninger og er læsbare: producentoplysning, varebetegnelse, ingrediensliste efter faldende vægt (allergener og tilsætningsstoffer), nettovægt, holdbarhedsangivelse, særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter samt næringsdeklaration.

Kontrolleret anvendelsesforskrifter. På flere produkter er angivet at sneglene ikke er spiseklare, der angives at produktet skal opvarmes til 75°C i kernetemperatur. På et enkelt produkt står "klar til brug". Vejledt konkret at dette kan opfattes som sneglene er spiseklare. Virksomheden oplyser, at der vil blive lavet en ensartet beskrivelse på alle produkter - skal opvarmes til 75°C kernetemperatur.

Godkendelser m.v.: ID-mærkning.

Kontrolleret opsætning og anvendelse af identifikationsmærket. Ingen anmærkninger

Autorisation.

Gennemgået virksomhedens lokaler, herunder nyopsat væg. Egenkontrolprogrammet er vurderet implementeret, virksomheden vil få fremsendt en endelig autorisation. Ingen anmærkninger

Vejledt virksomheden om, at ansøgning som primær producent skal ansøges via Landbrugsindberetning.dk.

Virksomheden søgte under kontrolbesøget.
