

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	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret ved rundgang i virksomhedens produktions- og lagerlokaler:

Hygiejne i sliceafdeling, flow fra opskæring til lager, filetering, udtagning af pin bone og stiksaltning, procedurer for saltning, herunder lageblanding, håndtering af laktat samt, sektionering af biprodukter fra fødevarer. Ingen anmærkninger. Set optøning af emballerede færdigvarer. Virksomheden har redegjort for processen, holdbarhedsvurdering og tildeling af efterfølgende holdbarhedstid. Ingen anmærkninger. Kontrolleret overliggende konstruktioner med henblik på potentielle kondensproblemer. Virksomheden har redegjort for ventilationsløsning omkring lyskasser i sliceriet. Ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for procedurer for parasitkontrol, herunder indfrysning af produkter efter røgning. Virksomheden oplyser at der anvendes laks fra opdræt, der er erklæret parasitfri. Der vil blive fremskaffet dokumentation herpå, fra virksomhedens leverandører.

Kontrolleret virksomhedens styrende foranstaltninger for PAH, ved rundgang i virksomheden, herunder at der anvendes bøgesmuld, rengøring af stativer, rengøring af ovne og anvendes indirekte røg, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret generel rengøringsstandard under produktion i lager- og produktionslokaler. Virksomheden har redegjort for rengøringsprocedurer i lokaler, herunder vaskeproces for røgstativer og røgeovne. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af virksomhedens lokaler. Virksomheden har redegjort for igangværende udbedringer af gulve foran røgeovne. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret kalibrering af termometre røgeovne, datering og angivelse af næste kalibrering. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens HACCP plan, ok. Der er udpeget 3 CCP'er: Varmebehandling,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

23-03-2021

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Varde Laks A/S**

Adresse Snedkervej 2

Postnr./By 6800 Varde

CVR-nr. 28114095

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling og Laktat/acetat. Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for kontrol af styrende foranstaltninger, herpå, i perioden fra oktober 2020, ok.

Kontrolleret analyseresultat til verifikation af styrende foranstaltninger på PAH, ok. Der er fremvist analyseresultat fra september 2019. Drøftet fastsættelse af frekvens for verifikation af PAH.

Kontrolleret analyseresultater på listeria kontrol ved varemottagelse, i perioden fra januar 2020 til dags dato, ok. Drøftet baggrundsmateriale for anvendelse af hurtiganalyse.

Kontrolleret dokumentation for mikrobiologisk analyse af skel is og procesvand, udtaget i marts 2020, ok. Vejledt om prøveudtagningsplan. Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer for udførelse af ATP måling, samt set dokumentation for månedlig udførelse heraf, ok.

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

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens procedurer for dannelse af LOT-nr. Der er redegjort for sammensætningen, og vist eksempel herpå i varemottagelsen og på røgstik i sliceriet. ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens aktiviteter sammenholdt med autorisation, korrekt CVR-nr. og anvendelse af korrekt autorisationsnummer. Ingen anmærkninger.

Der er konkret vejledt om procedurer for ansøgning om autorisation/registrering af eksternt lager og henvist til registreringsblanketten på www.fvst.dk

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret procedurer og recepter for lageblanding, herunder virksomhedens kontrolprocedurer (pH-måling). Virksomheden har redegjort for lageblanding og oplyst om anvendte tilsætningsstoffer. Der anvendes ikke tekniske hjælpestoffer i form af skumdæmpende midler. Ingen anmærkninger.