

Kontrolrapport



Virksomhed **Scandic Salmon A/S**

side 1 af 2

Adresse Lemvigvej 36

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 37643734 Aut.nr. 6079

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens lokaler i forhold til om kontamineringsrisiko.

Følgende er konstateret: Virksomheden har haft en afvigelse/nedbrud i deres ene færdigvare kølerum, dette har medført en del kondens i rummet. Tillige er der i slicelokale konstateret kondens, dog i mindre grad. Korrigerende handling ved afdækning med plast over stik med færdigvarer er fundet tilstrækkelig.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da korrigerende handling minimere risiko for kontaminering til er acceptabelt niveau . Vejledt generelt om at der i virksomheden skal være tilstrækkelig ventilation til, at fjerne kondens og den risiko der er for kontaminering.

Kontrolleret adskillelse af emballerede råvarer, råvarer til optøning, restprodukt samt biprodukter, der i virksomheden ned klarificeres til kat 3 produkter.

Følgende er konstateret: Adskillelse af ovenstående er fundet delvis utilstrækkelig.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der opbevares i kar og kasser med plastoverdæk.

Vejledt generelt om tilstrækkelig adskillelse. Virksomheden oplyser at der efter ændring af modtager på kat 3 produkter er opstået behov for længere tids opbevaring heraf i virksomheden. Mulighed for hyppigere levering vil blive undersøgt, oplyses der.

Kontrolleret prøveudtagningsplan for mikrobiologiske prøver til analyse for listeria, ok. Virksomheden har fremvist plan og analyseresultater for 2021 er fremvist. Der udtages prøver 1xpr uge og virksomhedens produkter er indplaceret i 1.2 styret vækst. Analyseresultaterne giver ikke anledning til anmærkninger.

Kontrolleret indretning i lokale for dybtrækker, her er der midlertidig placeret flamingo knuser, hvilket ikke er optimal

Kontrolrapport

Virksomhed **Scandic Salmon A/S**

Adresse Lemvigvej 36

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 37643734

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

placering i forhold til kontaminerings risiko. Det oplyses at denne straks fjernes til lokale indrettet til formålet, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomhedens løftevogne, loft i opskæring samt rengøring af vaskerum, ok. Rengøring af loft i opskæringslokalet er planlagt oplyses der, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret lokaler, der manglende lille afdækning af åbning mellem sorteringsbord og dybtrækker, væg ved skyllekar efter stiksalter har defekt sokkel, blåsokkel i et lille område af opskæringslokalet er defekt, der er hul i gulvbelægning i pakkerum. Virksomheden har redegjort for at det nævnte indgår i vedligeholdelsesplanen, og at udbedring er nært fremstående, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens HACCP plan for koldrøgning af fisk og tilhørende flow diagram, ok. Kontrolleret egenkontrolprocedurer for listeria, herunder handling ved afvigelser, ok.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens dannelse af LOT nummer, samt stikprøvevis kontrol af at denne følges gennem virksomhedens flow, ingen anmærkninger. Digital styring i produktionen heraf er fremvist, ok.

Kontrolleret mærkning af røget laks tre dørs fryseren, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Samhandel, restprodukter til foder.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret datablad og specifikation for brug af teknisk hjælpestof med henblik for konsistens, ok. Vejledt om yderligere uddybning af produktets sammensætning.

Emballage m.v.: Kontrolleret overensstemmelseserklæring for lakse pap, ok. Der er konkret vejledt om grænseværdi for indhold af flurende stoffer i pap og papir.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-03-2021

Dato