

# Kontrolrapport



Virksomhed **Varde Laks A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

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	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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 <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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret indplacering af virksomhedens produkter jf. mikrobiologiforordningen, i forhold til listeria, ingen anmærkninger. Kontrolleret fastsættelse af holdbarhedsangivelse på koldrøget laks uden tilsætning, ok.

Kontrolleret og set procedurer for udtagning af råvareprøver ved modtagelse, samt miljøprøver fra High risk, ingen anmærkninger.

Kontrolleret håndtering af afskær/smuld ved emballering, herunder opsamlingsstiden og at dette er en kontinuerlig proces, ingen afmærkninger. Kontrolleret adskillelse af afskær/smuld fra affald i High risk, ingen anmærkninger. Der anvendes farve adskillelse på plastkasser således at røde kasser er til afskær/smuld og grå er til affald.

Kontrolleret og overværet procedurer for afholdelse af pause i High risk, i forhold fisken og opsamling af restprodukt, ok.

Kontrolleret gode arbejdsgange til minimering af risiko for dannelse af PAH ved røgning, ok. Verifikation for gode arbejdsgange er fastlagt ved årlig prøveudtagning, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret procedurer for kontrol af rengøring inden opstart, ok. Der er fremvist og redegjort for pointsystem, som giver udslag til korrigerende handling og beskrivelse af afvigelse, ok. Kontrolleret korrigerende handling af 24. juni 2021, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret gulv i rum ved udtagning fra røgovnene, dette er siden sidste kontrolbesøg blevet renoveret, ingen anmærkninger. Kontrolleret sokkel i lokale for opskæring af råvarer, samt gulv indenfor port til råvarekølerum. Begge steder er der konstateret ru overflade, ansvarlig har redegjort for renoveringsplan heraf, ok.

Kontrolleret ventilation i loft i High risk, her er bøjninger begyndende rusten, og placering heraf ikke hensigtsmæssigt. Ansvarlig oplyser at flytning og montering med andre bøjninger, er planlagt, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

# Kontrolrapport

Virksomhed **Varde Laks A/S**

Adresse Snedkervej 2

Postnr./By 6800 Varde

CVR-nr. 28114095

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

risikofaktoranalyse, risikoanalyse samt HACCP plan, ok. Vejledt om at PAH fremgår af risikoanalyse men ikke af risikofaktoranalyse under "Kemiske".

Kontrolleret analyseresultater for Listeria af juni 2021, ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Ved rundgang i High risk afdeling/sliceriet er implementering af gode arbejdsgange for uddannelse i personlig hygiejne og adfærd kontrolleret, ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens engrosmærkning af laks, opbevaret på frost, som fremgår af yderemballagen, samt procedurer for endelig mærkning ved salg, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens aktiviteter sammenholdt med autorisation, ok. Drøftet modtagelse af økologisk laks fra Irland, i forhold til import. Virksomheden oplyser at tysk firma er ejer af fisken og at virksomheden samhandlen med det tyske firma, ok.

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

Kontrolleret regnskab for økologiske fødevarer. Kontrol af løbende registreringer og stikprøvekontrol af løbende regnskab med udgangspunkt i fysisk vareoptælling af færdigvarer og kontrol af periodevise balanceopgørelser / sporbarhedskontrol med af laks / kontrol af, at de fastlagte procedurer følges. Ingen anmærkninger.

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

Modtaget/Udtaget kopi af dokumentation for laks til krydskontrol.

Kontrolleret modtagne krydskontroloplysninger for overensstemmelse med registreringer og/eller dokumenter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret rengøring, identifikation samt adskillelse mellem økologiske og konventionelle fødevarer ved opbevaring af laks og tilberedning af laks og transport af laks. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret mærkning, herunder sammensætning og markedsføring (Ø-mærket/ EU-logoet/ kodenummer/ geografisk oprindelse/ ingrediensliste/ recepter/ markedsførings-Ø) på følgende økologiske fødevarer: koldrøget laks. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret overholdelse af kravene til transport af økologiske fødevarer fra virksomheden, herunder

# Kontrolrapport

Virksomhed **Varde Laks A/S**

Adresse **Snedkervej 2**

Postnr./By **6800 Varde**

CVR-nr. **28114095**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

identifikation og eventuelle ledsagedokumenter. Ingen anmærkninger. vejledt om opdatering således at det tydeligt fremgår at produktet er økologisk.

Kontrolleret at økologirapporten og dens egenkontrolprocedurer er dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder om forudsætningerne for økologirapporten er uændrede. Ingen anmærkninger.