

# Kontrolrapport



Virksomhed **Scandic Salmon A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

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.	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Ved rundgang i

virksomheden er råvarer kølerum, opskæring,

færdigvarekølerum og sliceri kontrolleret i forhold til kondens, ingen anmærkninger. virksomheden har siden sidste tilsyn lavet tiltag i kølerum for færdigvarekølerum.

Kontrolleret slicemaskiner i forhold til fremmedlegemer, da låger til maskindelen står åben, ok. Vejledt om at det vil være hensigtsmæssigt at fjerne urelevante elementer fra rummet ved ugentlig rengøring.

Kontrolleret procedurer for opsamling af laks, efter slicning og anbringning på pap, i de tilfælde hvor vakuumpakning ikke lader sig gøre kontinuerligt, ok. Vejledt om at det vil være hensigtsmæssigt, at placere opsamlings vogn på sliceri siden eller at beskytte overfladen.

Kontrolleret procedurer for fremstilling af maskinsepareret laksekød. Der separeres kontinuerligt efter filetering, ok.

Vejledt om at undgå unødvendig ophold i produktionslokalet samt hurtig nedfrysning.

Kontrolleret fremstilling af is i råvarekølerummet, ok.

Kontrolleret mikrobiologiske analyseresultater for is, ok.

Kontrolleret prøveudtagningsplan for udtagning af procesvand, der udtages 4xårligt, ok. kontrolleret analyseresultater, ok.

Kontrolleret bortledning af råvareemballage fra opskæringslokalet, ok. Der er siden sidste kontrolbesøg, blevet opsat nyt bånd til kontinuerlig bortskaffelse heraf, til flamingo knuser i separat lokale, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret procedurer for rengøring af plastbaljer og kar, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for oprydning og fjernelse af produktrester på gulvet, under produktionen, i filteringsafdelingen, ok.

Kontrolleret generel rengøring og orden ved rundgang i virksomheden, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret område og særligt åbning ved dybtrækker / fersk laks, gulv og sokkel i opskæringslokalet samt gulv i pakkeri, ok. Der er fremlagt



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

11-10-2021

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Scandic Salmon A/S**

Adresse Lemvigvej 36

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 37643734

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vedligeholdelsesplan for gulv og sokkel i opskæring lokalet, ok. Ved sammenlægning af opskæringslokale og skyllerum er der niveauforskel i gulvbelægning og derved en ikke rengøringsvenlig kant. Det oplyses tillige at denne indgår i planen, ok.

Kontrolleret reoler i pakkeområde og reoler i forområde ved udleveringsområde, disse er fundet rusten i varierende grad. Dette er vurderet bagatelagtigt, da der ikke er åbne fødevarer, men vil på sigt kræve vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens HACCP plan for koldrøgning, herunder udpegning af CCP, CP og GMP, ok. Kontrolleret procedurer for styring af 1. CCP, ok.

Mærkning og information: Kontrolleret næringsdeklarationsoplysninger på: Koldrøget, varmrøget og gravad laks. Ingen anmærkninger. Virksomheden har fremvist analyser og redegjort for sammenhold af analyser mod tabelværdier, ok. Følgende er kontrolleret:

- at oplysninger om energiværdien, fedt, mættede fedtsyrer, kulhydrater, sukkerarter, protein og salt er at finde på pakningen,
- at alle næringsdeklarationsoplysninger er synlige, og let læselige for forbrugeren (krav til skriftstørrelse),
- at næringsdeklarationen står samlet i tabelform, med tallene under hinanden,
- at rækkefølgen af næringsstoffer, og krav til angivelse af faktisk mængde pr. 100 g er overholdt
- at krav om obligatorisk angivelse af næringsstofindholdet som en procentdel af referenceindtaget pr. 100 g er deklareret. Ingen anmærkninger

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt brug af identifikationsnummer, på koldrøget laks, ok.



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarerstyrelsen

11-10-2021

Dato