

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	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	2
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: Hygiejne under produktion. Stikprøvekontrol under produktion af snegle, dvs. indhentning af snegle i dvale fra råvarekølerum, blanchering af snegle med efterfølgende skylninger i koldt vand og afslimning med eddike og saltblandinger, og derefter på køl i køleskab. Ingen anmærkninger.

Hygiejne under oplagring. Stikprøvekontrol af hygiejne på lager og i kølerum. Ingen anmærkninger.

Desinfektionsmidler. Virksomheden har fremvist det desinfektionsmiddel som benyttes. Kontrolleret at det er mærket med godkendelsesnummer. Ingen anmærkninger.

Temperatur. Stikprøvekontrolleret temperatur i køleskab og målt til 5,2 grader. Ingen anmærkninger.

Varmebehandling og nedkøling. Gennemgået de gode arbejdsgange for nedkøling, da punktet ikke er udpeget som CCP, og produktet også skal have varmebehandling igen inden konsum. Virksomheden er vejledt om at gennemgå de gode arbejdsgange til sikring af at køleskab er indstillet korrekt inden denne produktion foretages, da der sker forskellige indstillinger af køleskab afhængigt af hvilket produkt der er i produktion. Set indstikstermometer til brug ved varmebehandling. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Skadedyrssikring.

Stikprøvekontrolleret skadedyrssikring af virksomheden. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse og HACCP plan.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling ved blanchering samt for sousvide. Det fremgår ikke tydeligt at risikoanalysen hvilken kritisk grænse der er fastsat.

Virksomheden kan oplyse om det mundtligt. Vejledt om krav til at dette fremgår af den skriftlige procedure og risikoanalyse, samt af HACCP plan hvis der er udarbejdes en sådan.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da det vurderes at punktet er i styring. Vejledt generelt om krav til risikoanalyse og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

14-12-2021

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

