

Virksomhed **Danske Frilandssnegle ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Bakkedraget 30

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 38067966 Aut.nr. 6272

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Råvarer. Gennemgået virksomhedens proces med hentning af snegle fra egen farm, lægge i kølerum, indhetning af snegle til produktion, samt manuel håndtering og sortering herunder med kvalitetssikring af råvaren. Ingen anmærkninger.

Varmebehandling/nedkøling. Gennemgået virksomhedens procedurer for varmebehandling, både ved aflivning og ved efterfølgende sous vide produktion af nogle af sneglene. Set indstikstermometer. Gennemgået proces for nedkøling, men afdampning på produktionsbord samt nedkøling i køleskabe. Virksomheden har procedurer for overvågning af både tid og temperatur, og arbejder med target grænser hvorfra der er en margin til de kritiske grænser. Ingen anmærkninger.

Fremmedlegmer. Virksomheden har redegjort for proces med råvaremodtagelse, ugentlig spuling med vand i kølerum, manuel sortering inden aflivning, samt manuel håndtering efterfølgende og sikring mod fremmedlegmer.

Stikprøvekontrolleret produktionslokale for risici for kontaminering med fremmedlegmer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Daglig rengøring og desinfektion. Set produktionsrum lige efter sous vide behandling er foretaget og under nedkøling i rum med køleskabe. Stikprøvekontrol af rengøringsstandarder. Vejledt om glatte overgange og rengøringsegnethed, da et stålbord har revne mellem base til ben, og selve bordpladen, Virksomheden fremviste at bordpladen sidder løs og kan fjernes til rengøringen. Set virksomhedens desinfektionsmiddel, herunder at det er godkendt, samt at det benyttes i overensstemmelse med brugsanvisningen. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Indretning. Gennemgået virksomhedens indretning af produktionslokale og flow i virksomheden. Virksomheden har et kryds ved varmebehandling af råvarer og udtagning af færdigvarer fra ovn, og har gode arbejdsgange for håndtering af dette kryds. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

15-02-2022

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Danske Frilandssnegle ApS**

Adresse **Bakkeøget 30**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **38067966**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for overvågning af CCP. Set dokumentation for udført egenkontrol med de 2 typer opvarmning, og nedkøling efter disse varmebehandlinger for februar 2022. Herunder nuværende nedkøling i proces, med kontrol af CCP under kontrolbesøget. Ingen anmærkninger. CCP procedurer. Gennemgået procedurer for overvågning af de 4 CCP'er. Set skriftlige procedurer. Vejledt om at gøre det helt tydeligt i procedurer for nedkøling, hvad der er target grænser og hvilke grænser der er de kritiske hvor der ved overskridelser vil medføre anden korrigerende handling, end når target grænser ikke overholdes, idet der er en margin på 30 minutter fra target (ønskede tid) til kritiske tid. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

15-02-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift