

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	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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 procedurer for fremstilling af Minc, der er under kontrolbesøget kørt en lille prøveproduktion. Herunder er procedurer for pakning og indfrysning kontrolleret, ok. Kontrolleret analyseresultater for to prøveudtagninger, hvor Listeria, aerobe, coliforme og E-coli, ok. Der er redegjort for planlagt test i forhold til indfrysningstiden. Virksomheden har fremlagt plan for ændring af indretning således, at Minc produktion fremadrettet vil ske i tilstødende lokale (bag fileteringslinjen), ok.

Kontrolleret virksomhedens Råvarer krav samt demonstration af kontrol ved varemottagelse, herunder beskrivelse og dokumentation af afvigelse samt korrigerende handling, ok.

Kontrolleret og set optøning af hele laks, der optøes i kar med luftcirkulation gennem slangesystem, ok. Der er redegjort for optøningstid, ok.

Kontrolleret råvarer opbevaring i stort kølerum, her er enkelte papemballager noget afvigende, da der er synligt snavs og spor, dette vurderes som en bagatelagtig overtrædelse da der ikke forefindes uemballerede fødevarer i rummet.

kontrolleret generel hygiejne under opskæring, herunder kondens og anden risiko for kontaminering, ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for tilbagetrækning, ok. Der er demonstreret system ved fremvisning af to test/verifikationer på systemet af januar 2021, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af løftevogne, ok.

Kontrolleret rengøring i lokale for vask, ok. Der er let aflejringer på loftet, som i områder er noget af misfarvet. Ansvarlig vil udbedre ved udførelse af daglig rengøring, ok. Kontrolleret og set udført rengøring af slangesystem til luftcirkulation ved optøning, ok. Kontrolleret rengøring af måtter der anvendes ved røgning af Pieces, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret gulvbelægning ved sammenlægning af fileteringsrum og skyllerum, samt reoler i pakkelokale og gulv i gangområde foran sliceri og pakkelokale,

Fødevarestyrelsen

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

16-02-2022

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Scandic Salmon A/S**

Adresse Lemvigvej 36

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 37643734

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ok. Der er renoveret siden sidste kontrolbesøg. Kontrolleret vedligeholdelse af løftevogne, ok.

Kontrolleret renovering af vægge ved udvidelse af pakkelokale for fersk laks, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens produktions flow for fremstilling af Minc, samt risikoanalyse og HACCP plan herfor, ok. Kontrolleret procedurer for styring af indfrysning og temperatur, ok.

Kontrolleret flow, risikoanalyse og HACCP plan for optøning, dette fremgår som del af fresh fish, ok. Drøftet styrende foranstaltning ved overvågning af temperaturen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Vejledt om anvendelse af link der går på FVST find smiley.

Mærkning og information: Kontrolleret dannelse af Lot på fødevarer kontakt materiale, ok. Der er fremvist og demonstreret system, ok. Stikprøve kontrolleret konkret Lot der anvendes i pakkeriet på nuværende tidspunkt, ok.

Kontrolleret dannelse af sporbarhed ved varemodtagelse og produktionen igennem, ok. Kontrolleret mærkning af et parti røget laks, der er under produktion på kontroltidspunktet, ok. Kontrolleret mærkning af Minc der er produceret den 28/10-21, herunder generelle mærkningsoplysninger, samt næringsdeklaration, ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret anvendelse af identifikationsnummer, ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Samhandel og eksport.

Fødevarestyrelsen

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

16-02-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift