

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **LAUNIS A/S**

Adresse **Niels Bohrs Vej 9**

Postnr./By **9990 Skagen**

CVR-nr. **10405173** Aut.nr. **2020**

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.	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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under produktion og indpakning: følgende er kontrolleret uden anmærkninger: der forefindes håndvaske med sæbe og papir i produktionsområdet og ved indgang til hvert produktionsafsnit. Set kogning, pilning og pakning af rejer under besøget. Ingen anmærkninger.

Hygiejne under oplagring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: renholdelse og hygiejne under oplagring af emballage, råvarer og færdigvarer i hhv. emballagerum, råvarekølerum og færdigvarekølerum.

Temperatur i råvarekølerum målt til 2 grader, og i færdigvarelager til intervallet 2,3-5,5 grader. Fryserum til opbevaring af råvarer: temperatur målt til -20.6 grader. Gennemgået virksomhedens logning af temperatur i køle- og fryserum. Følgende er konstateret: elektronisklogning af temperatur i færdigvarekølerum ligger på 5 grader i perioden fra 1.jan 2023 til d.d. Virksomhedens manuelle kontrol registreret til 3 grader i perioden.

Vejledt konkret om eftersyn af temperatur i færdigvarerum.

Hygiejne: Rengøring: Periodisk rengøring: Følgende er konstateret: isdannelse på loft og gulv i fryserum til råvarer, samt brunt skidt på gardiner ind til fryserum. Utilkoblet ventilator under transportbånd til kogerum, fremstod med mørke og hvide belægninger samt rustdannelse (fotodokumentation medtaget). Gennemgået virksomhedens visuelle rengøringskontrol for perioden op til dagens besøg, hvor forholdene ikke er dokumenterede.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at fødevarer skal beskyttes mod forurening.

Hygiejne: Vedligeholdelse: -Indretning, herunder lys: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold og lysætning af følgende lokaler: Færdigvarelager, kogerum, pakkelinjer og

Fødevarestyrelsen

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

11-01-2023

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **LAUNIS A/S**

Adresse Niels Bohrs Vej 9

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 10405173

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Norge. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: CCP'er: Virksomheden har udpeget tre CCP'er. Gennemgået CCP'en, pH i lage. Virksomheden har fremvist risikoanalyse, samt skriftlige egenkontrol for punktet i perioden 9.-10.jan 2023.. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for aktiviteten Økologi.

Godkendelser m.v.: Autorisation ifht. aktiviteter: Virksomheden har modtaget ny autorisation dec. 2022. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Økologi: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer (frosne rejer), herunder kontrol af virksomhedens forventede registrering af udført modtagekontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret det forventede regnskab for økologiske fødevarer, herunder forventede balanceopgørelser samt frekvens for opgørelse. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens forventede indhentning af dokumentation for økologisk oprindelse af modtagne økologiske fødevarer, herunder dokumentation for, at leverandøren er omfattet af økologikontrol. Vejledt om brugen af Traces NT. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens rengøringsprocedurer, identifikation samt adskillelse mellem økologiske og konventionelle fødevarer ved opbevaring af rå- og færdigvare, samt ved tilberedning af produktet økologiske rejer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens forventede mærkning, herunder sammensætning og markedsføring (Ø-mærket/EU-logoet/recepter) på følgende økologiske fødevarer: Økologiske vannede Rejer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens forventede krav til transport af økologiske fødevarer fra virksomheden, herunder identifikation og eventuelle ledsagedokumenter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at virksomhedens egenkontrolprocedurer er dækkende for virksomhedens økologi aktiviteter. Ingen anmærkninger. Økologirapport fremsendes.

Fødevarestyrelsen

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

11-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift