

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Dan Salmon A/S**

Adresse **Østhavnsvej 12**

Postnr./By **9850 Hirtshals**

CVR-nr. **28985991** Aut.nr. **4929**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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, herunder krydssmitte:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Hygiejne under produktion, herunder krydssmitte, ved indpakning af laks der skal eksporteres videre til Australien.

- Vand:

Kontrolleret virksomheds procedurer for at sikre vandkvalitet ved produktionen samt dokumentation (analyseresultater) for vand til lage den 14. november.

- Mikrobiologiske kriterier, fødevarer sikkerheds- og proceshygiejne kriterier, herunder indplacering af produkter, prøveplaner:

Kontrolleret dokumentation for produkt og miljøprøver i 2023.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: pakkeri og råvarer afdeling.

Virksomhedens egenkontrol: - Dokumentation for overvågning af CCP, evt. OPRP og GMP som har afgørende betydning for Fødevarer sikkerhed.:

Kontrolleret dokumentation for overvågning af CCP1 (blanding af lager) og CCP2 (stiksaltning) i februar måned.

Uddannelse i hygiejne: - Uddannelse af medarbejdere (HACCP): Kontrolleret dokumentation (uddannelsesbevis) at virksomhed QA er udannet i HACCP.

- Overvågning og instruktion i fødevarerhygiejne:

Kontrolleret dokumentation for at medarbejder bliver udannet/instrueret i fødevarerhygiejne.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Mærkning af de anvendte tilsætningsstoffer ved koldrøg hellefisk.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- procedurer for afvejning og dosering af tilsætningsstoffer.

13-02-2023

Dato

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Dan Salmon A/S**

Adresse Østhavnsvej 12

Postnr./By 9850 Hirtshals

CVR-nr. 28985991

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

262, 270 og 325.

- kontrolleret fødevare(r) indeholdende tilsætningsstoffer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: koldrøg hellefisk.

- mængdeberegning (c.s) af tilsætningsstoffer i koldrøg hellefisk..

Fødevarestyrelsen

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

13-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk