

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Scandic Salmon A/S**

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	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for modtagelse af råvarer/laks, herunder kontrol af isning, temperatur, mulighed for afledning af smeltevand samt sensorisk bedømmelse, ingen anmærkninger. Der er i kølerum for råvarer kontrolleret en leverance af ferske afskinnede laksefileter, uden anmærkninger.

Kontrolleret at virksomheden forholder sig til kontrol af parasitter, der er redegjort for og fremvist skrivelse vedr. erklæring for parasitfrihed i norsk opdræt.

Kontrolleret procedurer for håndtering af returnerede varer, herunder konkret sag, vedr. returnering fra Israel. Produktet er p.t. ikke kommet retur til Danmark. FVST vil blive kontaktet når modtagelsestidspunktet er kendt. Virksomheden har fremvist skriftlige procedurer og redegjort for kanaliseret transport, ok.

Kontrolleret anvendte desinfektionsmiddel i forhold til om de er godkendt, ok. Der er fremvist dokumentation for midler der anvendes jf. fastlagt plan.

Kontrolleret prøveudtagningsplan for udtagning af vand (procesvand, drikkevand og is) til analyse i forhold til Drikkevandsbekendtgørelsen, ok. Planen omfatter udtag i virksomhedens lokaler, og frekvens for udtagning er fastlagt ud fra en risikobaseret prioritering, ok. Kontrolleret analyseresultater fra udtagning i februar 2023, ingen anmærkninger.

Kontrolleret hygiejne under håndtering, generelt i sliceri, herunder afskinning, slicening og emballering samt faciliteter til håndhygiejne, ingen anmærkninger.

Kontrolleret kontamineringsrisiko fra kondens i kølerum 2 (Sliceri) og på væg ind mod de to kølerum fra røg ovnene. I

08-03-2023

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

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

kølerum 2, ses meget begrænset kondens, som er frossen på loft, ok. Det er tydeligt at der, grundet kuldebro, er kondens på væg over indgang til de to kølerum, fra røg ovnene. Der vurderes ikke kontamineringsrisiko, da omfanget er begrænset. Drøftet løsningsmuligheder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring generelt i vaskeafdeling (gulv, vægge, loft og udstyr) samt adskillelse af rene og snavsede vogne, ok. Der er implementeret gode arbejdsgange for delvis rum-adskilt opbevaringsplads for snavsede og rene vogne, ok.

kontrolleret procedurer for rengøring og desinfektion af virksomhedens lokaler. Der er fremvist rengøringsplan for daglig rengøring over samtlige lokaler, herunder fremgår blandt andet frekvens og skift af desinfektionsmidler, ok. Kontrolleret procedurer for daglig kontrol af udført rengøring og metode til verifikation heraf, ingen anmærkninger. Rengøringskontrol udføres af såvel eksternt rengøringsfirma som virksomheden selv og der verificeres ved ATP måling. Kontrolleret dokumentation for udført rengøringskontrol og ATP måling, ok. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret loft i lokale ved røg ovne. Følgende er konstateret: Loftet afskaller i områder, hvor der hængt flager. Skruer som loftpladerne er monteret med, har let rust gennemtræk, tillige er døråbning beskadiget for oven, hvor puds fremstår.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der ikke vurderes kontaminerings risiko og da virksomheden er opmærksom og udbedring er under planlægning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret skriftlige egenkontrolprocedurer for rengøring og desinfektion, samt dokumentation for kontrol heraf, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. P. 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

08-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift