

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pelagia Danmark A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Der er ingen produktion under dagens tilsyn.

Adresse Hermetikvej 9

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 33763549 Aut.nr. 5581

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Råvareleverandøren udtager prøver til undersøgelse for

histamin. Set dokumentation for overholdelse af de

mikrobiologiske kriterier for fødevarer (sild) i fødevarekategori

'Fiskevarer af fiskearter, der forbindes med store

histidinmængder', set analyseresultater på prøver udtaget den

19. juni 2023. Der er udtaget det korrekte antal prøver og

analysemetoden er den samme som angivet i

mikrobiologiforordningen.

Sensorisk bedømmelse af fisk: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Procedure for sensorisk bedømmelse af

fiskevarer, herunder at der foretages bedømmelse ved

modtagelse og ved tømning af kar samt at der foretages

bedømmelse af fiskevarerne efter 3 uger i lage. Set

dokumentation for sensorisk bedømmelse ved modtagelse i

perioden fra den 10. september 2022 til den 31. maj 2023.

Kontrol af parasitter: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomheden oplyser, at fiskene undersøges

for synlige parasitter på lysborde hos leverandøren og oplyser,

at der ikke har været fund af synlige parasitter. Virksomheden

oplyser, at fiskevarerne opbevares i en syre-saltlage med et

minimum indhold af syre og salt i 35 dage, som sikrer drab af

eventuelle ikke synlige parasitter. Set analyseresultater på en

prøve udtaget den 5. juni 2023, som viser at værdierne for syre

og salt ligger over de fastsatte værdier, som sikrer parasitdrab.

Modtagelse af returnerede varer: Procedure for modtagelse af

returvarer, herunder vurdering af varerne ved visuel

undersøgelse evt. suppleret med analyseprøver. Virksomheden

oplyser, at der er ikke modtaget returvarer i virksomheden de

07-08-2023

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 **Pelagia Danmark A/S**

Adresse Hermetikvej 9

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 33763549

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

seneste år.

Tilbagetrækning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for håndtering af tilbagetrækningssager, herunder hvordan det besluttes om en fødevare skal tilbagetrækkes, orientering internt i virksomheden, besked til kunder og til Fødevarestyrelsen samt at der evt. igangsættes produktionsstop og tilbageholdelse af fødevarer på lager. Virksomheden oplyser, at der ikke har været tilbagetrækningssager i virksomheden i flere år. Virksomheden oplyser, at der laves en sporbarhedstest en gang årligt, set dokumentation for den seneste test udført den 23. december 2022.

Affaldshåndtering: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for håndtering, opbevaring og bortskaffelse af affald til forbrænding. Set opbevaring af affald i emballagerum og i produktionsrum.

Transport (generel hygiejne og temperatur): Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure til at sikre at biler der afhenter og transporterer færdigvarer er egnet til formålet, herunder kontrol af bilens lastrum og at det er aftalt med transportørerne, at fødevarerne transporteres ved en temperatur på 0-2 °C. Virksomheden oplyser, at kunderne kontrollerer temperaturen ved modtagelse af fødevarerne. Set dokumentation for kontrol af en lastbil den 28. juli 2023.

Hygiejne: Rengøring: Transportmidler, rengøring og desinfektion: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure til at sikre at biler der afhenter og transporterer virksomhedens færdigvarer er egnet til formålet, herunder kontrol af renholdelse af bilens lastrum. Set dokumentation for kontrol af en lastbil den 28. juli 2023.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Transportmidler, vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure til at sikre at biler der afhenter og transporterer virksomhedens færdigvarer er egnet til formålet, herunder kontrol af vedligeholdelse af bilens lastrum. Set dokumentation for kontrol af en lastbil den 28. juli 2023.

Fødevarestyrelsen

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

07-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pelagia Danmark A/S**

Adresse Hermetikvej 9

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 33763549

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Indretning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ved egne observationer set at lokalernes indbyrdes beliggenhed og placering af udsyr sikrer mulighed for hygiejnisk flow. Set at der i produktionslokalerne er tilstrækkelig belysning til arbejdets udførelse.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalysen forholder sig til risikoen for forekomst af histamin. Ved procestrinet 'Råvaremodtagelse' er histamin angivet som en risiko og der er angivet sensorisk kontrol af råvarerne som forebyggende foranstaltning til at mindske/eliminere risikoen for forekomst af histamin.

Uddannelse i hygiejne: Uddannelse af medarbejdere (HACCP): Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser, at den person der er ansvarlig for udviklingen og overholdelsen af egenkontrollen er uddannet i anvendelsen af HACCP-principperne.

07-08-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk