Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Samsø Røgeri**

Adresse Østervangen 2 A
Postnr./By 8305 Samsø
CVR-nr. 35669345 Aut.nr. 5978

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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

- [X] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der var ikke produktion ved tilsynet. Gennemgået skriftlige arbejdsgange for beskyttelse mod risiko for kontaminering, i forbindelse med mikrobiologiske kriterier for Listeria Monocytogenes. Ud fra Virksomhedens skriftlige risikoanalyse, forudsættes der en særlig lav risiko for kontaminering med Listeria monocytogenes. De arbejdsgange virksomheden beskrev om arbejdstøj, der er fodtøj, forklæder og handsker på arbejdspladsen, der renholdes. Der er ikke fastsatte arbejdsgange for øvrigt arbejdstøj. Transport mellem fødevarelokaler, tilvirkningslokaler, røglokale, kølerum og tørrerum foregår gennem mellemgang, der ikke er indrettet som fødevarelokale, stikvogne overdækkes her. Der er ikke særskilt hygiejnesluse for beskæftigede, der er indgang gennem produktionslokale.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.
Vejledt konkret om at arbejdsgange, der er væsentlige forudsætninger, for at virksomhedens haccp baserede egenkontrolprogram sikrer at fødevarer overholder de mikrobiologiske kriterier, i dette tilfælde et meget lavt begyndelseskimtal, hvis der skulle forekomme kontaminering med listeriabakterier, skal sikre dette.
Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.
At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.
At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier i Spiseklare fødevarer, koldrøget laks.],
At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvefrekvens Spiseklare fødevarer kategori 1.2.

25-06-2024
Dato

2 timer
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Samsø Røgeri**

Adresse Østervangen 2 A
Postnr./By 8305 Samsø
CVR-nr. 35669345

Tilsynsførendes bemærkninger

Set seneste mikrobiologiske prøver 5 stikprøve, for fravær af Listeria monocytogenes i 25, g., OK.
Virksomheden oplyste at man ikke udtog miljøprøver for efterprøvning af og understøtning af at produktionsmiljøet er sikret mod risiko for kontaminering med Listera monocytogenes.
Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.
Vejledt konkret om indplacering i fødevarekategori og krav om miljøprøver ud fra Fødevarestyrelsens hjemmeside.
Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: der forekom misfarvede belægninger på udstyr i tørrerum, til tørring af luft, og på reoler, samt på fordamperenhed..
Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.
Vejledt konkret om at arbejdsgange for rengøring, ud fra virksomhedens risikoanalyse og indplacering under regler om mikrobiologiske kriterier, skal understøtte at risikoen for mulig forekomst af listeriabakterier i virksomheden er reduceret til et meget lavt niveau, skal sikre dette, herunder at alle overflader fremstår mekanisk rengjorte. Vist plance om rengøring i forbindelse med Listeria fra Fødevarestyrelsens hjemmeside.
Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for Listeria monocytogenes i færdigvarer.
Virksomheden fremviste risikoanalyse hvor holdbarhed og indplacering var beregnet ud fra matematisk model.
Med vækst til under 100 cfu / g i varens holdbarhedsperiode. Forudsætningen var et meget lavt muligt startkimtal. Der var indsat parametre vandaktivitet, salt% og pH.

Virksomheden oplyste at den laksefilet man anvender er fra en anden leverandør end de prøver der blev anvendt som grundlag for beregningen i år 2017. Vejledt konkret om at de fastsatte parametre bør efterprøves regelmæssigt f.eks. årligt, og at der kan være mulighed for at den anvendte råvare har en pH værdi der vil begrænse væksten af mulig Listeria mere. Set analyseresultat for salt% og vandaktivitet der er indsat i den matematiske model. Vejledt ud fra Fødevarestyrelsens hjemmeside "Sådan undgår engrosvirksomheder problemer med listeria"

Punkt 2 Sådan finder du de fysisk/kemiske egenskaber, og matematiske vækstmodeller, vist eksempel for røget fisk. Herunder særligt for virksomheden, der har væsentligt vægttab under tørring efter saltning, er det vigtigt at

25-06-2024
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Samsø Røgeri**

Adresse Østervangen 2 A
Postnr./By 8305 Samsø
CVR-nr. 35669345

Tilsynsførendes bemærkninger

være sikker på at den beregnede salt% er salt i vandfasen. Virksomheden har ikke indsat analyse for fenoler fra røgning.

Punkt 3, om indplacering, herunder at hvis virksomheden kan opnå konserverende parametre, der giver en beregnet vækst, der sikrer at Listeria vokser max. 0,5 log-enheder i holdbarhedsperioden, så kan produktet være undtaget fra kravet om miljøprøver og indplaceres i kategori 1.3

samt øvrige punkter.

Der er også vejledt om at lade risikoanalysen omfatte risiko for forekomst af levedygtige parasitter i spiseklare fiskeprodukter, der ikke har undergået et sikkert parasitdrab, herunder f.eks. erklæring om parasitfrihed fra opdrætteren, der følger de enkelte partier.

25-06-2024
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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