

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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under produktion: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af rejer ved optøning og påfyldning i bølter.

Hygiejne under oplagring: Kontrolleret opbevaring af færdigvarer i færdigvarekølerum. Følgende er konstateret: Plastikpaller står flere steder i reolerne direkte oven på færdigpakkede bølter og spande med rejer. Virksomheden oplyser, at pallerne rengøres inden brug til færdigvarer, men at de opbevares på gulvet inden de stables med færdigvarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Rengørings- og desinfektionsmidler: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set opbevaring af rengørings- og desinfektionsmidler i separat rum adskilt fra fødevarer. Desinfektionsmidlet Natriumhypochlorit er mærket med at det er godkendt af Fødevarestyrelsen, at det virker mod bakterier og svampe, forhandlers navn og adresse, brugsanvisning med anvendelsesområde og min. og max. brugskoncentration, ordene 'Må ikke opbevares sammen med fødevarer' og oplysning om at overflader der kommer i forbindelse med fødevarer skal skylles af med drikkevand efter endt desinfektion.

Vand: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure til at sikre at vand der anvendes i produktionen og til rengøring er vand af drikkevandskvalitet, herunder udtagning af prøver udvalgte steder i virksomheden to gange årligt. Set analyseresultater på prøver udtaget den 14. februar 2023 og den 30. maj 2023.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for kontrol af rengøringen

Fødevarestyrelsen

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

06-07-2023

Dato

3 timer 15 min.

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 3

inden opstart af produktion, set dokumentation for kontrol af rengøringen i perioden fra den 26. juni og til den 5. juli 2023. Set at følgende lokaler er renholdte: Færdigvarelager, optøning, pillerum og pakkelinje stueplan og 1. sal.

Virksomhedens egenkontrol: HACCP-plan: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens HACCP-plan for de udvalgte kritiske kontrolpunkter autoklaving, lageblanding og falselukning med angivelse af parametrene temp. og tid, pH og falsetykkelse, kritiske grænser, overvågning og korrigerende handlinger.

Dokumentation for overvågning af CCP'er: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for autoklaving i perioden fra den 1. december til den 13. december 2022, lageblanding i perioden fra den 1. juni til den 3. juli 2023 og falselukning i perioden fra den 23. juni til den 30. juni 2023.

Uddannelse i hygiejne: Overvågning og instruktion i fødevarehygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure til at sikre at personer, der håndterer fødevarer overvåges, instrueres og uddannes i fødevarehygiejne, herunder at hygiejneregler gennemgås med nye medarbejdere og at de sidemandsoplæres samt at alle medarbejdere årligt trænes i fødevarehygiejne, set pp der anvendes til undervisning.

Uddannelse af medarbejdere (HACCP): Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejder der er ansvarlig for udviklingen og overholdelsen af egenkontrollen er behørigt uddannet i HACCP-principperne.

Mærkning og information: Næringsdeklaration: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: 900 g Premium MSC, Skagen rejer og Skawbo er mærket med en læsbar næringsdeklaration med de obligatoriske oplysninger energi, fedt, mættede fedtsyrer, kulhydrat, sukkerarter, protein og salt i korrekt rækkefølge.

Kontrolleret at næringsdeklarationerne er opstillet i tabelformat. Følgende er konstateret: Næringsdeklarationen på Skagen rejer er ikke opstillet i tabelformat, selvom størrelsen på indpakningen ikke er til hindring for dette. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt

Fødevarestyrelsen

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

06-07-2023

Dato

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 3 af 3

om reglerne for mærkning med næringsdeklaration.

Godkendelser m.v.: Identifikationsmærkning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: : 900 g Premium MSC, Skagen rejer og Skawbo er mærket med et let læseligt ovalt identifikationsmærke med landekode, forkortelsen for Fællesskabet og virksomhedens autorisationsnummer.

Udleveret tillægsside.

06-07-2023

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