

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Varde Laks A/S**

Adresse **Snedkervej 2**

Postnr./By **6800 Varde**

CVR-nr. **28114095** Aut.nr. **7222**

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende kølerum for, råvarer, modning og nedkøling af færdigvarer i forhold til kondens og adskillelse, ingen anmærkninger.

Kontrolleret hygiejnisk opbevaring af lakseafpil, i råvarelokale, samt i modningskølerummet, ok.

Kontrolleret mikrobiologisk analyseresultat af procesvand og is, udtaget i december 2023, ok.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret:

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 og proceshygiejne-kriterier i fødevarekategori 1.2 styret vækst og 1.3 Stabiliserede, ok.

Drøftet frekvens og analysemetode for udtagning af miljøprøver. Der er fremvist analyseoversigt, hvor der er beskrevet verifikation af virksomhedens egen analyse op mod akkrediteret. laboratorium. Drøftet implementering heraf.

Kontrolleret korrigerende handling ved positiv miljøprøve, på ikke produktbærende overflade, ok. Kontrolleret verifikation af korrigerende. handling i form af gentest, ok.

Kontrolleret adskillelse i high Risk. Følgende er konstateret: Der er fundet en del plastpaller, hvis hygiejniske stand i områder er afvigende. Ansvarlig er opmærksom og vil tage handling, ok.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer i fryserum for færdigvarer, herunder styring og overvågning af temperatur, samt procedurer for ind- og udlæsning, ok.

24-01-2024

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Varde Laks A/S**

Adresse **Snedervej 2**

Postnr./By **6800 Varde**

CVR-nr. **28114095**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Kontrolleret opbevaring af emballage og salt på "nyt" lager, herunder adskillelse, ok.

Kontrolleret skriftlige gode arbejdsgange i forhold til fremmedlegemer, herunder glas, hårdt plast og stål, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret generel rengøring omkring og bag kondensatorer i kølerum for nedkøling, ok.

Kontrolleret udenoms areal i forhold til oprydning og orden, ok. Drøftet frekvens for afhentning af presset flamingo samt træpaller opbevaret i reol system.

Kontrolleret rengøring af port mellem råvarer og modningskølerum, her er der snavs på kant, som kan være en risiko ved gennemkørsel af uemballerede fisk på stik. Der tages handling med det samme, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse stikprøvevis af lokaler og inventar: I råvarer modtagelsen er bånd efter filetering/ved pille bord meget flosset. Enkelte plader på loft herover har begyndende rust, gulv i råvarer kølerum har skade, gulv i nedkølings kølerum har cirkel med skade tillige er gulv foran port mellem high Risk og røgeovne begyndende skadet. Under kontrolbesøget er en montør igang med vedligehold af kondensatorer i kølerum for nedkøling, og enkelt rust gennemtræk i kabinet bag disse vil ved den lejlighed blive udbedret, ok. Virksomheden har dokumenteret mundtligt og skriftligt at der er planlagt handling for ovenstående, efter en prioriteret rækkefølge, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for opbevaringstemperatur i køl og frost, herunder at der er overensstemmelse mellem styrende foranstaltning og dokumentation for kontrol, ok. Der er udført revision, efter digital overvågning og opsamling af temperaturer, ok. Kontrolleret dokumentation for 23. januar samt dags dato, ok.

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

Mærkning og information: Kontrolleret intern sporbarhedssystem på fjern lager for emballage, ok. Dette ud fra Lot. der dannes ved modtagelse. Der er redegjort om styring af sporbarheden ved løbende brug af et konkret Lot., ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Samhandel, eksport, restprodukter til foder. Vejledt om

Fødevarestyrelsen

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

24-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Varde Laks A/S**

Adresse **Snedkervej 2**

Postnr./By **6800 Varde**

CVR-nr. **28114095**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

aktivitet ved modtagelse, opbevaring og videresalg af færdigemballerede fisk.

Fødevarestyrelsen

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

24-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk