

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Scandic Pelagic A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse **Søren Humbers Kaj 3**

Postnr./By **9990 Skagen**

CVR-nr. **29397481** Aut.nr. **4586**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mulighed for hygiejnisk vask af hænder ved indgang til produktion samt i diverse produktionsafsnit.

Der var ikke produktion ved kontrolbesøget, kun opbevaring af fiskevarer i frostlagrene, målt temperaturer i disse imellem -25 til -31 C. Virksomheden har redegjort for procedure for affaldshåndtering, samt for hvorledes der produceres hvis der indgår allergener i produktionen samt for kontrol for fremmedlegemer.

Egenkontrolregistreringer for detektion af metal fra 17 september 2023, samt opstarts tjekliste for april 2024, hvori der indgår kontrol for glas og plast.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Virksomhedens lokaler og udstyr, herunder at der ikke er sne i loft af frostlagre.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: virksomhedens lokaler, herunder indretning af virksomheden, vejledt at krydderier i stort lager, kan få anden placering, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens registreringer for kalibrering af fastmonterede og løse termometre for 2023, proceduren er 1 x årligt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram, procedure for håndtering af allergener Ins 8.3.11. SK samt Ins. 9.1.7 SK, endvidere virksomhedens procedure for kontrol af metal i produkter, Ins. 9.5.6. SK 4586 samt Ins. 9.5.7 SK 4586.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Krav og vilkår for godkendelse til eksport af fødevarer til særlige tredjelande, Kina, Rusland og Vietnam.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens overholdelse af følgende Kinesiske særkrav:

09-04-2024

Dato

2 timer 30 min.

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 Pelagic A/S**

Adresse **Søren Humbers Kaj 3**

Postnr./By **9990 Skagen**

CVR-nr. **29397481**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

3.4 Placering af personaleomklædning ved indgang til produktion, samt adskillelse af arbejdstøj og personligt tøj/effekter. Mulighed for håndvask ved indgang til produktion, samt mulighed for at desinficere hænder og fodtøj. Der anvendes ikke håndbetjente håndvaske, og der findes illustrationer til korrekt håndvaskeprocedurer ved vasken. Der findes tilstrækkelige og hygiejniske toiletfaciliteter, som ikke er i direkte forbindelse med lokaler hvor der håndteres, emballeres eller opbevares fødevarer.

4.1 Vandanalyseplaner dækker alle virksomhedens vandudtag, og materialer og metoder overholder "The National Food Safety Standards – Hygienic Standards for Potable Water (GB 5749)". Set seneste 2 vandanalyser.

6.3 Fødevarer flyttes hurtigst muligt på køl efter håndtering. Vejledt at temperatur i produktionslokaler måles mindst 1 gang dagligt. Kølerum er udstyrede med temperaturloggere og alarmer.

Der er gennemgået skema for eksport Rusland.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrol for eksportaktiviteter er skriftelige og

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for udarbejdelse og opdatering af indenrigserklæringer.

Kemiske forureninger: Kontrolleret virksomhedens kontrol for kemiske forureninger, virksomheden oplyser at der ikke modtages sild fra Østersøen, ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

09-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk