



Virksomhed 3-STJERNET A/S

Adresse Aage Jensen Bakken 1

Postnr./By 8700 Horsens

Kontrolnr. 260

Dato 13-01-2010

Regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Forureninger	
Emballager m.v.	
Andet	

Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse*
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

\*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Tilsyn og prøver	
X	Ordinært tilsyn
	Opfølgende tilsyn
	Bestilt af virksomhed
	Kontrolkampagne
	Godkendelser m.v.
	Prøver udtaget

Fødevareregion Vest

Fødevarerafdeling Vejle

Tysklandsvej 7  
7100 VejleT 72 27 50 00  
F 72 27 55 01www.fvst.dk  
v-foedevareafd.vejle@fvst.dk

Afliveret til

Tilsynsførendes underskrift

## Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af biprodukter. OK.

Kontrolleret hygiejne under produktion og oplagring. Ok  
Kontrolleret indpakning og emballering. Ok.

Kontrolleret modtagelse af råvarer. Ok.

Kontrolleret muligheder for håndvask og omklædning. Ok.

Kontrolleret opbevaring af rengørings- og desinfektionsmidler og sammenholdt det med rengøringsanvisningerne. Ok. Der var dog enkelte afvigelser, som straks blev taget hånd om.

Kontrolleret temperaturer ved opbevaring og procedurer for tid/temperatur ved fermentering. Ok.

Kontrolleret bil til transport af råvarer. Ok.

Set drikkevandsanalyser. Ok.

Set referencer og verifikation i form af egenkontrolanalyser for L. monocytogenes. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse (lokaler, inventar):  
Kontrolleret lagre og produktionslokale. Ok. Dog mindre afskalninger på elkontakter og et affaldsstativ.

Virksomhedens egenkontrol: Fået gennemgået virksomhedens risikoanalyse og HACCP-plan. Set dokumentation for styring af tid-temperatur under fermentering i sammenhæng med pH-faldet, set dokumentation for temperaturmålinger, og -kalibrering.

Set dokumentation for kontrol af baggrund for udstedelse af eksportdokumenter. Ok

Godkendelser m.v.: Virksomhedens aktiviteter er i overensstemmelse med autorisationen. Ok.

Kontrolleret identifikationsmærkning. Ok.

Kontrolleret sporbarhed af produkter, herunder brug af råvarer af forskellig status. Ok.

Udleveret blanket om kontrol af virksomheder.

3 timer 30 min

Tilsynets varighed

Virksomhedens kommentar:  Enig  Uenig  Fejl rettes straks  Andet: \_\_\_\_\_