

Kontrolrapport



Virksomhed **Smedens ApS**

side 1 af 2

Adresse **Stokkekildevej 1**

Postnr./By **3720 Aakirkeby**

CVR-nr. **41033932** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion af ketchup.

Hygiejnisk opbevaring af råvarer og færdigvarer på lager.

Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i nyt produktionslokale. Procedurer for røgning af barbecuemarinade. Anvendelse af vand af drikkevandskvalitet - virksomheden oplyser, at der ikke anvendes procesvand.

Procedurer for tilbagetrækning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokaler og lagre samt buffertank og emulgeringsmaskine.

Procedurer for rengøring og desinfektion af produktionsudstyr både efter og før produktion. Kontrolleret at desinfektionsmidler er godkendt af Fødevarestyrelsen og forsynet med brugsanvisning herunder koncentration og kontakttid.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret indretning, vedligehold og skadedyrssikring af nyt produktionslokale. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Risikoanalysen omfatter produktion af ketchup, men er ikke opdateret mht. produktion af mayonaise. Bl.a. mangler der risikoanalyse for Listeria. Virksomheden har imidlertid beskrevet gode arbejdsgange for fremstilling af mayonase: fastsættelse af grænseværdi for pH, måling af hvert batch, kalibrering af pH-meter. Virksomheden oplyser, at risikoanalyse bliver opdateret bl.a. med hensyn til Listeria.

Vejledt om Listeria-site på Fødevarestyrelsens hjemmeside, herunder risikoanalyse og krav til dokumentation for stabilisering mod vækst af Listeria, grænseværdier samt krav om prøveplan for kontrol af Listeria.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvekontrol af virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for pH og varmebehandling siden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

04-11-2021

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

