

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **FLS**

Adresse Nonnebovej 1

Postnr./By 5550 Langeskov

CVR-nr. 19507289 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            |          |
| 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion af tofu, herunder risiko for krydssmitte ved følgende processer: knusning af soyabønner til soyamælk, kogning af soyamælk, tilsætning af koagulationsmiddel, omrøring og koagulering i gryde, ophældning af tofumasse i forme, presning af tofumasse i forme, udskæring af tofu samt nedkøling af tofustykker i kar med rindende vand.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under friturestegning af tofu, herunder risiko for krydssmitte.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under pakning af frisk (hvid) tofu i dybtrækker, herunder risiko for krydssmitte. Emballerede produkter transporteres på transportbånd via åben dobbeltdør fra pakkerum til lokale, der fungerer som etikettelager, hvor produkter pakkes i papkasser på rullebånd, hvorefter papkasser med tofu pakkes på paller og flyttes til kølecontainer. Konkret vejledt om løsningsmuligheder for sikring af uemballerede fødevarer, der opbevares i pakkerum, mod risiko for kontaminering fra etikettelager. Fotodokumentation taget.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse mellem rå produkt (soyamælk) og varmebehandlede produkter under produktion af tofu samt adskillelse mellem færdigproduceret frisk tofu og stegt tofu inden pakning. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: lokaler og inventar under produktion for tilstrækkelig ventilation og evt. kondensdannelse, der ses mindre mængde kondens på vandør over iblødningsætningskar med rå soyabønner.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Visuelt kontrolleret virksomhedens færdigprodukter under produktion for fravær af fremmedlegemer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr under

25-06-2022

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **FLS**

Adresse Nonnebovej 1

Postnr./By 5550 Langeskov

CVR-nr. 19507289

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktion: produktionslokale og pakkerum, herunder kontrolleret gulv, vægge, loft, iblødsætningskar, tofumaskine, borde og plastkar med tofu under nedkøling, stikvogne, tofuforme, tofupresser, frituregryde samt arbejdsredskaber (knive, skeer, tang og hulske).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr før opstart af pakning: pakkerum, herunder kontrolleret gulv, vægge, loft, dybtrækker, plastkar med frisk tofu samt stikvogne med stegt tofu.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionslokale og pakkerum.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indretning af produktionslokale og pakkerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for dokumentation af CCP varmebehandling og nedkøling.

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

25-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)