

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lantmännen Schulstad A/S**

Adresse **Klokkestøbervej 12**

Postnr./By **9490 Pandrup**

CVR-nr. **10245613** 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	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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne under oplagring af fødevarer på råvarelager og færdigvarelager -ok
Kontrolleret temperatur i kølerum, samt at krav om opbevaringstemperatur på fødevarer i kølerum er overholdt-ok.

Virksomheden har ikke produktion af brød med anprisninger: Glutenfri, GMO fri Eller laktosefri-ok.

Kontrolleret virksomhedens procedurer i forhold til at minimere procesforureningen akrylamid, herunder anvendes der forskellige bageprogrammer i forhold til de forskellige brød, og brød kontrolleres visuelt lige efter bagning, der foretages visuel kontrol og dokumentation for udbagning hver 1/2 time, ved mistanke om de ikke er bagt kontrolleres med kalibreret indstikstermometer og igen visuel kontrol for udbagning ved pakning af brød-ok. Såfremt brød bages for meget bliver det undervægtig i forhold til normalvægt på brød og de kasseres automatisk som undervægt-ok.

Ved risiko for kontaminering af andre allergener er Kontrolleret opmærkning af brød til rasp som genanvendes i lignende brød, herunder at de er opmærket med fx. hvede, som ikke indgår i alle brød-ok.

Kontrol af holdbarhedsvurdering som også er en del af om rengøring er tilstrækkelig på produktberørende plader kontrolleres og dokumenteres holdbarhed af brød udvendigt og imellem skiver ved holdbarheds udløb-ok. Der udtages brød ved start og slut samt 1 gang pr time til denne holdbarhedsvurdering-ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i rum hvor kar til brød vaskes, herunder oplyst at kar til økologisk produktion vaskes efter hver produktion -ok. Kontrolleret rengøring i produktion, herunder rengøring af linje 3-ok. kvalitetsansvarlig har forevist T-kort system til brug ved rengøring og gennemgået procedurene for rengøring i produktionen daglig, ugentlig, månedlig, samt de forskellige processer der dokumenteres-ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring ved

Fødevarestyrelsen

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

24-10-2022

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lantmännen Schulstad A/S**

Adresse **Klokkestøbervej 12**

Postnr./By **9490 Pandrup**

CVR-nr. **10245613**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

porte i råvare- og færdigvarelager, herunder at der er etableret anordning, der giver luftstrøm, når porte åbner-ok. Der er aftale med ekstern firma for forebyggende skadedyrssikring udenfor og indenfor i virksomheden-ok.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden har x-ray som CCP og idag har medarbejder vist hvordan de verificerer om dette system virker som det er sat op til kontrol af glas og metal, herunder at verificering sker ved start og slut af nyt produkt samt 1 gang pr time-ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering -herunder oplyser virksomheden at pt. leveres ikke brød som foder, men de leverer alt til bioethanol- og virksomheden undersøger om de stadig ønsker at være registreret til aktiviteten foder.

Særlige mærkningsordninger: Fulgt op på forbud fra tidligere kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ved produktion af Signatur sol over Gudhjem anvendes koldpresset rapsolie jf recept, og idag kontrolleret koldpresset rapsolie på råvarelager til brug ved produktion af dette brød-ok

Fødevarestyrelsen

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

24-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift