

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **BAS Food ApS**

Adresse **Aage Grams Vej 1**

Postnr./By **6500 Vojens**

CVR-nr. **37878685** Aut.nr. **6632**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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: Følgende er kontrolleret - Gennemgået virksomheden produktionsflow, om der er tydelig adskillelse mellem rå og spiseklare produkter samt adskillelse af arbejdsprocesser og personale. Kontrolleret om virksomhedens har en procedure for produktionsrækkefølge, at virksomheden slutter af med de mest risikofyldte produkter ved produktion/pakning og har virksomheden taget højde for hvordan deres produkter opbevares i deres kølerum (halvt fabrikat og færdig varmebehandlet produkter)

Sous vide/Long Time Low Temperature - ikke aktuelt.

Temperatur, køle- fryserum – kontrolleret temperatur og set virksomhedens dokumentation for 2023.

Godkendte desinfektionsmidler – set virksomhedens midler og fik forklaret hvordan de bruges.

Fremmedlegemer – spurgt ind til om virksomheden har haft reklamationer og hvad de har gjort ved dem og hvad de gør af kontrol for at undgå dette.

Animalske biprodukter og virksomhedens affald – set virksomhedens affalds container- alt affald går til forbrænding.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret - periodisk rengøring i virksomhedens produktionslokaler og rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer i følgende lokaler – modtagelse, produktionslokaler, pakkerum, kølerum, opvaskerum. Set dokumentation for udført kontrol siden sidste kontrolbesøg.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan – set for modtagelse, opbevaring, håndtering, tilsætningsstoffer, iltrestmålinger.

Dokumentation for overvågning af CCP og GMP som har afgørende betydning for fødevarerens sikkerhed - set for iltrestmålinger og pakning.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Tilsætningsstoffer m.v.: Receptkontrol og grænseværdier –

14-04-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **BAS Food ApS**

Adresse Aage Grams Vej 1

Postnr./By 6500 Vojens

CVR-nr. 37878685

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolleret hvordan virksomheden sikrer sig at de overholder EU listen for grænseværdier og om de har nedskrevet recepter - set procedure.

Fødevarestyrelsen

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

14-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk