

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Food Production ApS**

Adresse **Jerlevvej 40**

Postnr./By **7100 Vejle**

CVR-nr. **39107902** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionsområde samt ved indgang dertil. Set produktion af saucer, hotfill, nedkølingsprocedurer herunder har virksomheden redegjort for mulig ændring i fremtidig nedkølingsprocedurer ved brug af SiTTi som dokumentation. Virksomheden har redegjort for temperaturmåling herunder med kalibreret termometer, allergenhåndtering i produktion, håndtering under pakning, procedurer ved brug af genbrugsemballager, mikrobiologiske kriterier herunder produktprøver og miljøprøver, råvarens beskaffenhed, opbevaring af råvarer og færdigvarer på køl samt opbevaring på frost, målt temperatur på køl samt set affaldshåndtering. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde herunder har virksomheden redegjort for rengøring af maskiner.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens indretning samt lokaler og udstyr fremstår vedligeholdet. Virksomheden har redegjort for procedurer ved kalibrering af termometer. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol med temperaturer for varemodtagelse, opvarmning og nedkøling i perioden fra januar 2023 til d.d. Virksomheden har redegjort og fremvist analyser foretaget siden sidste tilsyn samt fremvist årlig revision. Virksomheden er vejledt generelt omkring SiTTi herunder indkludering i risikoanalyse/egenkontrolprogram.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Virksomheden er vejledt generelt omkring brug af sammensatte ingredienser i deres produktion,

23-05-2023

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Food Production ApS

Adresse Jerlevvej 40

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 39107902

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

herunder at ingredienserne i det sammensatte produkt også fremgår af mærkningen på færdigvaren.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

23-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk