

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Ømands

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Sønder Vilstrup Bygade 1B 1

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 35909737 Aut.nr. 5996

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret mulighed for håndvask ved indgangen til virksomhedens produktions lokaler.

Gennemgået virksomhedens 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) Kontrolleret opbevaring af indpakningsmateriale (risiko for kontaminering) Kontrolleret emballagen bruges under produktionen – (særlig fokus på Indpakning og emballering under produktion).

Spurgt ind til virksomhedens kontrol med temperaturen i fødevarer under produktionen og som oplagres og om de rutinemæssigt overvåger efter retningslinjerne i egenkontrolprogrammet. Målt temperaturen i råvarer under produktionen og i virksomhedens kølerum.

Transport (generel hygiejne og temperatur) – fik forklaret virksomhedens procedure.

Fremmedlegemer – fik forklaret virksomhedens procedure.

Tilbagetrækning – kontrolleret om virksomhedens har haft tilbagetrækninger og deres procedure.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret hvordan virksomheden sikrer sig at de transportmidler som de bruger holdes rent og er i god stand, så fødevarerne beskyttes mod kontaminering og at konstruktionen skal være, så køretøjet, kan rengøres og evt. desinficeres på passende vis. Set virksomhedens procedure og fik forklaret hvordan det udføres.

Periodisk rengøring af virksomheden - kontrolleret i virksomhedens produktionslokaler og kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Måleudstyr,

15-06-2023

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 fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ømands**

Adresse **Sønder Vilstrup Bygade 1B 1**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **35909737**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kalibrering/vedligeholdelse - set dokumentation for udført kontrol og virksomhedens procedure.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan – set for tørring af virksomhedens produkter.

Dokumentation for overvågning af CCP og hvilke CCP'er virksomheden har og hvordan de har fundet frem til dem og kontrolleret om virksomheden kan redegøre for deres GMP som har afgørende betydning for fødevarer sikkerhed og hvordan virksomheden får de gode arbejdsgange ud til deres medarbejdere, der udfører arbejdsopgaven.

Verifikation - analyser, audit – har virksomheden dokumentation for at de har gennemgået deres egenkontrolprogram og har de fuldt op på deres analyser.

Virksomhedens bruger en branchekode og på kontrolbesøget var en del af virksomhedens egenkontrolprogram slettet og der var tilføjet noget som virksomheden ikke bruger - virksomheden får det rettet med det samme. Er set ved tidligere kontrol.

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

Mærkning og information: Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter: Bacon - Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger - virksomheden har kun ikke-færdigpakket fødevarer som engros salg

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Bacon som ligger i virksomhedens kølerum.

Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

15-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift