

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **GRISOGKO ApS**

Adresse **Niels Bohrs Vej 5**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **30713400** Aut.nr. **5461**

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 mulighed for håndvask ved indgangen til virksomhedens produktions lokaler og brug af handsker, huer, rent arbejdstøj m.m. under produktion.

Fokus på virksomhedens medarbejderes hygiejne adfærd under produktionen og herunder krydskontamination og gennemgået virksomhedens produktionsflow for fremstilling af sousvide, 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.

Kontrolleret om virksomheden har returnerede varer på virksomheden (adskillelse og opmærket som retur)

Gennemgået procedurer for returnering af varer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler og udstyr, som ikke kommer i kontakt med fødevarer i følgende lokaler - opskæring, pakning, kogning, lager, fryser, kølerum. Set virksomhedens dokumentation for udført kontrol med rengøring og set virksomhedens miljø prøver og plan for hvor ofte de udtages.

07-06-2023

Dato

3 timer 15 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 **GRISOGKO ApS**

Adresse Niels Bohrs Vej 5

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 30713400

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens procedure for måleudstyr, kalibrering/vedligeholdelse af deres måleudstyr - set dokumentation for 2023.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan - set for sousvide produktionen - set batch rapport for varmebehandling og nedkøling i forbindelse med produktionen af sousvide.

Set dokumentation for overvågning af CCP, evt. OPRP og GMP som har afgørende betydning for fødevarer sikkerhed - for fremstilling af sousvide produkter.

Vejledt konkret omkring virksomhedens flowdiagram/risikoanalyser.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret sundhedsmærkning/Identifikationsmærkning på virksomhedens råvarer og de færdig pakket produkter som sendes ud af virksomheden.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer, herunder kontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol.

Kontrolleret regnskab for økologiske fødevarer - kontrol af løbende registreringer/ stikprøvekontrol af løbende regnskab med udgangspunkt i fysisk vareoptælling af udvalgte færdigvarer / kontrol af periodevise balanceopgørelser / sporbarhedskontrol med udgangspunkt i udvalgte produkter frikadeller / kontrol af, at de fastlagte procedurer følges.

Kontrolleret dokumentation for økologisk oprindelse af modtagne økologiske fødevarer til frikadeller, herunder dokumentation for, at leverandøren er omfattet af økologikontrol.

Kontrolleret modtagne krydskontroloplysninger for overensstemmelse med registreringer og dokumenter.

Kontrolleret rengøring, identifikation samt adskillelse mellem økologiske og konventionelle fødevarer ved opbevaring af frikadeller og tilberedning af frikadeller

Kontrolleret mærkning, herunder sammensætning og markedsføring (Ø-mærket/ EU-logoet/ kontrolkodennummer/ geografisk oprindelse/ ingrediensliste/ recepter/ markedsførings-Ø) på følgende økologiske fødevarer: Frikadeller

Kontrolleret at økologirapporten og dens egenkontrolprocedurer er dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder om forudsætningerne for økologirapporten er uændrede. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

07-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk