Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Chr. Hansen A/S**

Adresse Sundsnæs 10

Postnr./By 6300 Gråsten

CVR-nr. 12516479 Aut.nr. 6480

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	
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

- [X] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

- Temperatur, produkter: Animalske råvarer (kalvemaver) modtages kun som frostvare og opbevares på frost med -15 grader C. Temperaturen styres af teknisk afdeling.
- Vand af drikkevandskvalitet: Virksomheden er tilsluttet kommunalt vandværk som sender deres analyser til virksomheden. Egne prøver er fordelt på afdelinger og tappestederne i løbet af året (ca 10 årlige prøver, hved intermitterende produktion mindst 4). Arbejdsgang for afvigehåndtering blev beskrevet og et eksempel fremvist.

Hygiejne: Rengøring:

- Rengøring af lokaler, udstyr m.v. som kommer i kontakt med fødevarer: Der er udarbejdet SOP´er for gennemførelse af rengøring. Inventar som rengøres med CIP anlæg tjekkes igennem prøvetagning fra skyllevand. Et resultat blev fremvist. Effekt af CIP er valideret og resultater taget til efterretning. Batchvise analyser fra færdigvarer understøtter at rengøringen er effektiv.
- Periodisk rengøring: Set beskrivelser for organisering og procedurer for rengøring, herunder gennemførelse af periodisk rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

- Måleudstyr: Teknisk afdeling anvender et master termometer som er eksternt kalibreret og anvendes til årlig kalibrering af temperatur måleinstrumenterne. Vægte til dosering er underlagt regelmæssig kalibrering / verifikation. Oversigt blev fremvist.

Virksomhedens egenkontrol:

- Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Programmet blev fremvist i form af udvalgte dokumenter fra kvalitets styrings systemet.
- Dokumentation for overvågning af kontrolpunkter med

28-09-2023
Dato

2 timer 15 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Chr. Hansen A/S**

Adresse Sundsnæs 10

Postnr./By 6300 Gråsten

CVR-nr. 12516479

Tilsynsførendes bemærkninger

afgørende betydning for fødevaresikkerhed: Ifølge HACCP plan er der beskrevet kontrolpunkter per procestrin med udpegning af OPRP eller PRP og deres styring. Der er jf. risikoanalysen ikke udpeget CCP´er. et eksempel på registrering af overvågning (sigtekontrol) set.

- Revision af egenkontrolprogrammet: Intern audit er fastlagt til hvert 3. år og styret igennem dokumenternes dato om ny revision.

Godkendelser m.v.:

- Autorisation og risikooplysninger: Den aktuelle autorisationsskrivelse blev holdt op mod virksomhedens aktiviteter og risiko oplysniger. Der er ikke konstateret uoverensstemmelser.

Kontrollen gav ikke anledning til anmærkinger.

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

28-09-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk