

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ATRIA DANMARK A/S**

Adresse **Aage Jensen Bakken 1**

Postnr./By **8700 Horsens**

CVR-nr. **12483589** Aut.nr. **260**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og flow diagrammer for alle produkter med fokus på kogevarer. Den er skriftlig og vurderes dækkende for virksomhedens aktiviteter. Flow diagrammer stemmer overens med flowet gennemgået i produktionslokaler for kogevarer/ varmebehandlede kødprodukter med fokus på kødpølse og er fremadskridende. Gennemgået flow i produktion for varmebehandlede kødprodukter fra modtagelse til færdigpakning; herunder i høj risk zone ved slicning, pakning samt etikette kontrol i pakkeri, flow af personale.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram med fokus på varmbehandlede kødprodukter herunder stikprøvevis kontrol af procedure for filterskift for indblæsningsluft til høj risikozone; HACCP plan med fokus på CCP'er for opvarmning og nedkøling; procedurer for sikring mod krydskontaminering og adskillelse; og oGMP plan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens system for dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for seneste opvarmning af medister pølser og nedkøling af rullepølse.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: eksport, samhandel, dyrevelfærdsmærke, økologi.

Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har ændret udformning af autorisationsskrivelsen. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden.

Fødevarestyrelsen

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

08-11-2023

Dato

3 timer 50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk