

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SØNDERJYDSK KÅL ApS**

Adresse **Hirsevej 19**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **10925231** Aut.nr.

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	1
Emballage m.v.	1
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: Kontrolleret uden anmærkninger:

Gennemgået mikrobiologisk analyse resultater for vand anvendt i produktion / kogeri udtaget den 18.07.23.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomheden skriftlige og mundtlige procedurer for tilbagekald/tilbagetrækning herunder udretning af

Fødevarestyrelsens.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Indfrysning af kål.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger

Dokumentation for fryselager 1 og 2 maj og september 2023.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af lokaler/udstyr: I køle- og frostlager og produktion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Gennemgået kalibreringscertifikat fra den 07.07.23 kalibrering af termometer der anvendes til CCP nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Oversigt over HACCP-team

HACCP-plan for snekkekoget, køling fra 97 – 25 gr C og køling fra 25 – 5 gr C.

Virksomhedens risikoanalyser nedkøling, og generelt.

Prædiktive modeller for nedkøling af grøn- og hvidkål.

Nedkøling grønkål: Dokumentation to gange pr vogn. Set dokumentation for 20.08 til 23.08 2023.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Uddannelse af HACCP-teamet.

Mærkning og information: Kontrolleret uden anmærkninger:

Mærkning med:

05-10-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SØNDERJYDSK KÅL ApS**

Adresse Hirsevej 19

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 10925231

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Næringsdeklarationsoplysninger, varebetegnelse, bedst før, på: Grønkål 500 g., Hvidkål 500 gr. og Julekål 700 gr.

Ingrediensliste på Julekål 700 gr.

Kemiske forureninger: Kontrolleret uden anmærkninger:

Gennemgået analyse resultater for pesticider udtaget den 15.11.22 (Hvidkål).

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæring

fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren.

Følgende fødevarekontaktmateriale er kontrolleret: Poser til kål. Ny maskine / langvasker gennemgås ved næste tilsyn.

Fødevarestyrelsen

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

05-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk