

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **A/S Einar Willumsen**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Adresse **Abildager 23**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **10343216** Aut.nr. **5707**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for overvågning af temperatur i kølerum for færdigvarer. Temperaturen bliver overvåget via logger. Termometeret kalibreres en gang årligt. Set program for vandanalyser, hvor der udtages prøver forskellige steder i virksomheden (fem årigt program). Vand der behandles i virksomheden (ved osmose) analyseres en gang årligt. Andet vand med en frekvens på fem år. Set analyseresultater for årets analyser (kemisk og mikrobiologisk). Virksomheden skriftlige og mundtlige procedurer ved kundehenvendelser og ved en evt. tilbagetrækning/tilbagekaldelse af færdigvarer. Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom, håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj. Virksomhedens procedurer for kontrol af fremmedlegemer ved tapning. Punktet er et CCP. Kontrol af sigten fremgår ikke entydigt af dokumentationen. Virksomheden oplyser, at det er en del af træningen og indehold i punktet om kontrol ved opstart og afslutning af tapning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret indretning af produktionslokaler for tapning og produktion af flavours. Set dokumentation for kalibrering af termometre i tre kølerum og et fryserum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse vedr. temperatur i kølerum for færdigvarer og vedr. fremmedlegemer. Temperatur i kølerum styres via overvågning med logger og er en god arbejdsgang. Fremmedlegemer er udpeget som et CCP ved tapningen og styres ved kontrol af sigter før og efter tapning.

15-11-2023

Dato

4 timer 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 **A/S Einar Willumsen**

Adresse **Abildager 23**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **10343216**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Stikprøvekontrol af dokumentation for de sidste tapninger i aftapningen og dokumentation af dagens produktion i flavours- og compoundafdelingerne.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er gennemgået med henblik på autorisation af væsentlige bygningsmæssige ændringer i form af nye lokaler og opbevaring af kølekrævende animalske fødevarer. Ny autorisation fremsendes.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået nye lokaler til opbevaring af emballage på Abildager 21 og opbevarer kølepligtige animalske fødevarer på Abildager 23.

Kontrolleret, at virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol er dækkende for ændringerne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens opbevaring og anvendelse af særligt papir.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for særligt papir.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens handlinger i forbindelse med udlevering af særligt papir.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for anmodning om erstatningscertifikater.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for afsendelsesdato for varer med underskrevet certifikat.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret dokumentation for at tilsætningsstoffer overholder renhedskriterierne.

Virksomheden har fremvist produktspecifikation fra leverandør der oplyser tilsætningsstoffets E-nummer (E331 og E500).

Virksomhedens beskrivelse af procedurer for beregning af mængder af tilsatte tilsætningsstoffer der tilsættes aromaer og procedurer for videregivelse af oplysning til aftagere B2B (tilsætningsstoffer med begrænsninger og aromastoffer med begrænset anvendelse).

Set oplysninger der videregives til aftager via mærkning af produkt og oplysninger i handelsdokumenter mht.

Fødevarestyrelsen

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

15-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **A/S Einar Willumsen**

Adresse **Abildager 23**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **10343216**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

lovpligtige oplysninger jf. aromareglerne. Ingen anmærkninger

Fødevarestyrelsen

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

15-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk