

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **A/S ORTHANA KEMISK FABRIK**

Adresse **Englandsvej 350-356**

Postnr./By **2770 Kastrup**

CVR-nr. **15248912** Aut.nr. **6295**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtligt gennemgået procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt produktionsmedarbejdere samt hygiejnisk opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Mundtligt gennemgået risici i forbindelse med håndtering af fødevarer samt virksomhedens tilbagetrækningsprocedurer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler, produktberørende udstyr, rengøringsverifikation.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtligt gennemgået procedurer vedrørende skadedyrssikring. Vedligeholdelse af lokaler samt kalibrering/vedligehold af termometre/loggere.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for produkt- og procesrelaterede risici i råvare og færdigvare herunder fremmedlegemer. Virksomhedens egenkontrol for hygiejneregler samt procedure vedrørende tilbagekaldelse.

Mundtligt gennemgået revidering af risikoanalyse og egenkontrol.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: eksport og samhandel. Gennemgået virksomhedens autorisation.

22-11-2023

Dato

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk