

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **BAS Food ApS**

Adresse Aage Grams Vej 1

Postnr./By 6500 Vojens

CVR-nr. 37878685 Aut.nr. 6632

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.	1
Andet	1

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 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

*Særlig fokus på virksomhedens medarbejderes hygiejne

adfærd under produktionen, indpakning og emballering og

herunder krydskontamination og brug af handsker, huer, rent

arbejdstøj m.m. og spurgt ind til virksomhedens procedure.

*Målt temperaturen i nogle kødstykker som virksomheden

varebehandler - blev målt til 80-85 grader. Fik forklaret deres

procedure for nedkøling (blæstkøler)

*Allergener – kontaminering, rework – fik forklaret

virksomhedens procedure i forbindelse med virksomhedens

produktion og vist hvordan krydderier/mel håndteres

opbevares og holdes adskilt.

*Kontrolleret virksomhedens baggrundsdokumentation for

styring af vækst af *Listeria monocytogenes* i spiseklare

fødevarer – virksomheden producere fødevarer med en

holdbarhed på over 5 dage - set virksomhedens sidste prøver

for medister (*Listeria*)

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er

kontrolleret:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer de fremstiller,

der er omfattet af mikrobiologiforordningen. At virksomheden

har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til

mikrobiologiforordningen og at virksomheden har udarbejdet

en prøveplan, der omfatter fødevarer sikkerhedskriterier i

fødevarekategori, at virksomheden har fastlagt undersøgelser

med en passende prøvefrekvens for deres fødevarekategorier

og miljøprøver - virksomheden sætter det til 2 gange årligt, fra

4 gange årligt. Virksomheden er blevet vejledt at få det

ændret i deres program

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er

kontrolleret: at virksomheden ved undersøgelse af

Fødevarestyrelsen

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

23-11-2023

Dato

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **BAS Food ApS**

Adresse Aage Grams Vej 1

Postnr./By 6500 Vojens

CVR-nr. 37878685

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

proceshygiejne kriterier har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium. At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

At prøver til undersøgelse for Listeria fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af fødevarekategori/produkttyper, undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier og i perioden sidste 3 måneder.

At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af [fødevarekategori] undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier.

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant. Ingen positive prøver.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret –

*periodisk rengøring i virksomhedens produktionslokaler og rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer i følgende lokaler – Køkken, produktionslokale, lager, kølerum og transportmidler, rengøring og desinfektion – hyppighed og rengøring af genbrugsemballage.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af virksomhedens produktionslokaler.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået deres lamper skiftet og der er kommet nogle små huller i loftet som skal udbedres + en dørkarm og en plade ved deres kølerum, som skulle lukke for at komme om bagved kølerummet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Fødevarestyrelsen

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

23-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **BAS Food ApS**

Adresse Aage Grams Vej 1

Postnr./By 6500 Vojens

CVR-nr. 37878685

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Vejledt generelt om at få det skrevet ind i virksomhedens egenkontrolprogram. Ingen af de overnævnte ting er forbundet med nogen risiko for fødevarerne.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret -

*Kontrolleret dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan – set for fremstilling af færdigretter - virksomheden har alle 3 parameter med i deres risikoanalyse.

*Dokumentation for overvågning af CCP og GMP som har afgørende betydning for fødevarer sikkerhed - set for iltrest målinger, varmbehandling, nedkøling for september og oktober måned

*Verifikation - analyser, audit – har virksomheden dokumentation for at de har gennemgået deres egenkontrolprogram og har de fuldt op på deres analyser - ingen positive prøver.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret –

*Mærkningsoplysninger på fødevarekontaktmaterialer i forhold til overensstemmelseserklæring. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret sorte bakker og film.

*Overensstemmelseserklæring for de samme 2 produkter, herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af fødevare, tid og temperatur), oplysninger om stoffer med specifikke migrationsgrænser og dual use additiver, udsteder af erklæring og underskrift.

Andet: Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Ingen anmærkninger

Fødevarestyrelsen

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

23-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift