

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ALMA BY G. ApS**

Adresse Industrivej 6F

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 32341047 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	1
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 2

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.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret hygiejne under produktion, herunder krydssmitte og allergener. Sennepsbaserede produkter køres (opyst) udelukkende på en bestemt linie, hvor der ikke kører andre produkter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vurderet virksomhedens processer i forhold til PAH, akrylamid mm. Det oplyses, at maksimumstemperatur er kogning, 100 grader C. Gennemgået virksomhedens procedurer for at forhindre fremmedlegemer. Der sker en visuel overvågning i forbindelse med påsætning af flasker på tappelinien. Olien gennemgår en række processer i forbindelse med pressing og aftapning. Det oplyses, at der sluttet af med en filtrering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: productionsområder/tappeområder. Det oplyses, at den ugentlige rengøring foretages fredag eftermiddag - altså i dag. Følgende er konstateret: Rundt omkring på borde og i hjørner er anbragt materialer og udstyr, der ikke direkte har betydning for produktionen

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for håndtering af hvidløgspulver, løgpulver, hvid og sort peber, hvor henholdsvis bakteriologiske faktorer og aflatoksin er udpeget som CCP'er.

Virksomheden oplyser, at det er planen, at egenkontrolprogrammet skal revideres - herunder skal der ses på fordelingen af CCP, GMP og PRP.

Mærkning og information: Kontrolleret

08-12-2023

Dato

1 time 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 **ALMA BY G. ApS**

Adresse Industrivej 6F

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 32341047

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

næringsdeklarationsoplysninger på kommende produkt med en blanding af olivenolie og solsikkeolie. Ingen anmærkninger. Beregninger er foretaget ud fra leverandørens datablad.

Varestandarder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden markedsfører ikke ren jomfruolivenolie for tiden.

Fødevarestyrelsen

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

08-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk