

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **GRISOGKO ApS**

Adresse **Niels Bohrs Vej 5**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **30713400** Aut.nr. **5461**

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.	
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret -

*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 både for

hygiejne og om virksomheden har fokus på sygdom af

virksomhedens medarbejder (vender tilbage på arbejde)

procedure opdateres

*Tid/temperatur i produkter - hvordan måles dette og hvor

hyppigt(dokumentation) og hvordan læres deres medarbejder

op i dette. fik forklaret og set deres procedure.

*Vand (drikkevand, procesvand, vandbehandling) –

– Hvordan virksomheden holder sig opdateret på vandværkets

analyser af drikkevandskvaliteten af det vand, der leveres til

virksomheden.

– at sikre, at rengøring på virksomheden også omfatter

regelmæssig rengøring af studser, haner, koblinger m.m.

– at slanger til rengøring og andet, der tilkobles tappehaner,

ikke kan forurene,

– at alt arbejde med ledningssystemet på virksomheden

udføres af autoriserede personer,

– at der ikke er blinde ender i ledningssystemet og at

gennemskylle virksomhedens ledningssystem om nødvendigt

før genstart af produktion efter et længere produktionsstop, fx

ferier, weekender osv.

Hvis virksomheden ændrer ledningssystemet, fx ved

ombygning, eller begynder at bruge tappesteder, som ikke har

været brugt i længere tid, skal virksomheden sikre, at vandet

stadig er fødevarerikkerhedsmæssigt forsvarligt. Virksomheden

kan ved prøvetagning sikre, at rør og haner ikke afgiver stoffer

til drikkevandet.

Set virksomhedens plan hvor de udtager prøver og vejledt i de

overliggende emner.

13-12-2023

Dato

2 timer 15 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 **GRISOGKO ApS**

Adresse Niels Bohrs Vej 5

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 30713400

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

*Kontrolleret om virksomheden har gode arbejdsgange for begrænsning af dannelse af PAH, og at de er tilstrækkelige og om hvilket smuld anvendes, har ovnen indirekte rygning, hvordan ser produkterne ud i kølerummet når de færdig - virksomheden har procedure for det, men ikke aktuelt pt.

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 – modtagelse, produktionslokaler, pakkerum, kølerum. Fik forklaret hvad virksomheden gør og hvor hyppigt.

*Kontrolleret om virksomheden har tilstrækkelig renholdt relevant udstyr (røgeovn, riste, stativer) Rent ud-styr giver mindre PAH. Virksomheden kan forklare deres gode arbejdsgange med rengøring og hyppighed for rengøring - ikke relevant pt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret -

*Lokaler og udstyr, vedligeholdelse i følgende lokaler - produktionslokaler, kølerum, indlæsning, pakkerum, klimarum, lager - Fordi virksomheden er igang med at omlægge deres produktion, vil der være mere fokus på vedligeholdelsen i det nye år.

*Kontrolleret virksomhedens transportmiddel, at lastrum fremstår vedligeholdt - har ikke deres egne transportmidler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret

*Dokumentation for overvågning af CCP og GMP som har afgørende betydning for fødevaresikkerhed - set for varmbehandling for de sidste 2 måneder.

*Verifikation - analyser, audit – har virksomheden dokumentation for at de har gennemgået deres egenkontrolprogram og har de fuldt op på deres analyser - set 2023

*Kontrolleret at virksomheden har lavet en skriftlig risikoanalyse for dannelse af PAH og har fastsat relevante gode arbejdsgange til begrænsning af PAH og at deres risikoanalyse er tilpasset virksomheden og dennes måde at gøre tingene på, og være dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret: procedurer for afvejning, mængdeberegning og dosering af:

Fødevarestyrelsen

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

13-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **GRISOGKO ApS**

Adresse Niels Bohrs Vej 5

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 30713400

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

tilsætningsstoffer/aromaer i følgende produkter - Høns i aspars og chili con carne.

Ingen anmærkninger.

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.

Fødevarestyrelsen

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

13-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk