

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Volsted Destilleri IVS**

Adresse **Volsted Skolevej 110**

Postnr./By **9530 Støvring**

CVR-nr. **39282135** Aut.nr.

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.	
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: Set virksomhedens opbevaring af urter og sprit.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: salg af fødevare med ikke-godkendte novel food ingredienser.

Følgende er konstateret: Virksomheden har solgt følgende produkt: Volsted destilleri Hen Harrier 700ml. Som indeholder ingrediensen clitoria ternatea der er en novel food godkendt til

kosttilskud men ikke fødevarer.

Virksomheden oplyser at de har lavet en risikoanalyse hvor de er kommet frem til at koncentrationen er lavere end hvis den blev brugt som et kosttilskud og derfor vurderede de kunne anvende den.

Virksomheden oplyser at varen fjernes fra varesortimentet og engros kunder oplyses om at produktet skal tages af markedet. Fødevarestyrelsen vurderer ikke produktet som farligt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for novel foods.

Herunder har virksomheden fået vist

EU novel food catalouge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: lager og destilleri.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for produktion, lagring af råvare og lagring af færdigvare på IBC tanke.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Samhandel og FKM til videre salg.

Tilsætningsstoffer m.v.: Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer

29-01-2024

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk