Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Biosynergy A/S**

Adresse Østerhovedvej 4
Postnr./By 5700 Svendborg
CVR-nr. 26664845 Aut.nr. 5206

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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for hygiejne under produktion, indpakning og emballering, herunder undgåelse krydssmitte og fremmedlegemer, der foretages udelukkende én type produktion af gangen, der er vakuumindsugning af råvarer i lukkede systemer, færdigvaren køres igennem fintmaskede sigte inden udportionering samt er der metaldetektor i forbindelse med udportionering. Kontrolleret at desinfektionsmidlerne Oxidan Extra og Sterisol er godkendte og egnede til formålet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret egnet og rent arbejdstøj, hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande samt personaletoilet/bad med forrum i forbindelse med produktionen. Ingen anmærkninger.
Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Visuel kontrol af samt har virksomheden redegjort for procedurer for rengøring af udstyr m.v. som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage som plasticspande, bøtter til afvejning, nye hygiejneslanger til råvarer/færdigvarer, gryde til produktion og ismaskine samt har virksomheden redegjort for procedure for rengøring inden opstart i forbindelse med pauser i produktionen.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af produktionslokale, vareindlevering og pakkerum, herunder ud- og indvendig bygningsrundering, døre, vinduer og port er tætsluttende, der ses ingen gennemgangshuller i vægge eller lofter samt har virksomheden udvendige indikatorbokse opsat af eksternt skadedyrsbekæmpelsesfirma som forebyggende foranstaltning.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) med beskrevne procedurer for opvarmning og nedkøling herunder pasteurisering samt risikoanalyse for samme ovenstående punkter inkl. styrende foranstaltning ved fejl, er gennemgået.

22-02-2023
Dato

2 timer 20 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Biosynergy A/S**

Adresse Østerhovedvej 4

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 26664845

Tilsynsførendes bemærkninger

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens registrering af følgende særlige aktivitet: Samhandel. Virksomheden handler udelukkende med godkendte/registrerede fødevarevirksomheder (økologiske).

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egnethed af anvendt fødevarekontaktmaterialer herunder nyindkøbte hygiejneslanger, anvendt genbrugsemballage som plasticspande samt kontrolleret sporbarhed på FKM (nyindkøbte hygiejneslanger).

22-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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