

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Arla Foods Amba Arinco**

Adresse **Mælkevejen 4**

Postnr./By **6920 Videbæk**

CVR-nr. **25313763** Aut.nr. **M165**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedure for afvejning af lutein i CVB, herunder set dokumentation for kassation af rester efter hver produktion. Kontrolleret midlertidig gennemgang til personaleomklædning til hvid zone/common work area.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af CVB, herunder område omkring olieblanderi.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for kemisk nedbrydning af råvarer under opbevaring.

Følgende er konstateret: Virksomhedens godkendte risikoanalyse omfatter ikke kemisk nedbrydning af råvarer under oplagring, herunder opbevaring af anbrudte beholdere. Virksomheden har efter modtagelse af afvigende analyseresultat igangsat skriftlig risikoanalyse, men dokumentet er ikke færdigbearbejdet. Virksomheden har efter kontrolbesøget fremsendt godkendt risikoanalyse der tager højde for kemisk nedbrydning/oxidering af råvarer under oplagring og ved anbrud af emballage, samt dokumentation for håndteringsprocedurer for relevante råvarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder derfor som en bagatelagtig overtrædelse.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Særlige mærkningsordninger: Kontrolbesøget er udført i forbindelse med efterforskning på baggrund af en henvendelse fra de kinesiske myndigheder vedrørende et afvigende analyseresultat for prøve udtaget af de kinesiske myndigheder, hvor virksomheden har leveret halvfabrikata til. Prøveresultatet viser for lavt indhold af lutein i prøven i forhold til de

06-02-2024

Dato

6 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Arla Foods Amba Arinco**

Adresse Mælkevejen 4

Postnr./By 6920 Videbæk

CVR-nr. 25313763

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

deklarerede værdier.

Virksomheden havde udarbejdet en root cause analysis til de kinesiske myndigheder. Ved kontrollen er denne analyse gennemgået og oplysningerne samt implementering af korrigerende handlinger er blevet bekræftet ved dokumentgennemgang og audit af medarbejder i produktionen.

Det vurderes meget sandsynligt, at årsagen til det afvigende analyseresultat skyldes, at beholder med råvaren lutein har været anbrudt og utilstrækkeligt flushet med kvælstof eller været utæt. Produktet er derved blevet oxideret inden anvendelse i produktionen. Virksomheden har fremvist dokumentation for at dette ikke i sig selv medførte overskridelse af grænseværdien på produktions- og pakketidspunktet, men at den påbegyndte oxidering accelererede nedbrydningen af den resterende lutein under opbevaring i holdbarhedsperioden.

Virksomheden har på baggrund af resultatet ændret procedurer så lutein ikke gemmes mellem produktioner og har samtidigt ændret grænser ift. positive release analyser, så der arbejdes ud fra en "worst case scenario".

Ved kontrollen har virksomheden fremlagt dokumentation for at det afvigende analyseresultat er et enkeltstående tilfælde i form af analyseresultater for basepowder fra de fem produktioner der ligger tidsmæssigt omkring den afvigende produktion og for at virksomheden har analyseret samtlige andre produkter hvor samme lutein har været anvendt.

Baggrundsdokumentation er medbragt fra virksomheden.

Fødevarestyrelsen

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

06-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk