

Kontrolrapport

Virksomhed **Nordic Food Firm ApS**

Adresse Algade 21

Postnr./By 6971 Spjald

CVR-nr. 37523437 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Kontrolleret virksomhedens procedure for hygiejnisk

håndtering under nedkøling. Det indskræpes at alle

ingredienser opbevares under passende forhold, der beskytter dem mod kontaminering. Følgende er konstateret:

Varmebehandlede grøntsager opbevares utildækket i samme kølerum, der anvendes til opbevaring af jordforurenede

grøntsager. Virksomheden havde følgende bemærkninger:

Fremover anbringes varmebehandlede grøntsager i fryseskab bag pakkelinie, hvorefter de tildækkes og anbringes i det store kølerum. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, Se klagevejledning på bagsiden.

Gennemgået procedurer for modtagekontrol af råvarer samt set dokumentation for temperaturovervågning ved modtagelse af råvarer for perioden 04.09.2017-11.01.2017. Kontrolleret opbevaring af råvarer og færdigvarer i kølerum, herunder adskillelse mellem rene og urene råvarer. Kontrolleret håndtering af fødevarer under pakning, herunder kontrolleret rengøring mellem skift af produkttyper. Kontrolleret oplysninger om indhold af allergener i forskellige opskrifter samt gennemgået procedurer for rengøring og rækkefølge af pakning af færdigvarer med forskelligt indhold af allergener. Virksomheden er opmærksom på skift af ærmeskånere og engangsforklæder ved produktionsskift af hensyn til risiko for allergenoverførsel mellem produktgrupper. Kontrolleret opbevaring af rengørings- og desinfektionsmidler. Gennemgået procedurer for håndtering af reklamationer, herunder eventuel modtagelse af returvarer. Stikprøvevist kontrolleret analyseresultater for holdbarhedsvurderinger af færdigvarer for maj 2017. Ingen bemærkninger hertil.

Hygiejne: Rengøring:

Kontrolleret rengøringsstandard af produktionslokale,



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

11-01-2018

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Nordic Food Firm ApS**

Adresse Algade 21

Postnr./By 6971 Spjald

CVR-nr. 37523437

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvaskerum, kølerum til råvarer, kølerum til færdigvarer, lokale til modtagelse/afsendelse samt personalefaciliteter (omklædning og toiletter). Virksomheden oplyser, at i løbet af februar 2018 monteres afløb i gulvet i lokalet beregnet til skylning af jordforurenede grøntsager. Ingen bemærkninger hertil.

Virksomhedens egenkontrol:

Det indskræpes, at dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater til enhver tid skal være tilgængelig for Fødevarestyrelsen. Følgende er konstateret: Kontrolleret dokumentation for nedkøling af varmebehandlede grøntsager d. 28.08.2017. Der mangler dokumentation for temperaturovervågning ved nedkøling af varmebehandlede grøntsager for perioden 29.08.2017-11.01.2018. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Dokumentationen findes på privatadressen. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret dokumentation for temperaturovervågning af kølerum for perioden 04.09.2017-11.01.2018. Ingen bemærkninger hertil.

Mærkning og information:

Kontrolleret mærkning af færdigvarer, herunder mærkning med mængder af ingredienser i henhold til varebetegnelsen og recepter for 2 færdigvarer (Grøntsagsbund med kål og græskar samt Grøntsagsbund med perlebyg og peberfrugtmix). Kontrolleret baggrundsdokumentation for beregning og mærkning med næringsdeklaration for ovennævnte færdigvarer. Ingen bemærkninger hertil.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

11-01-2018

Dato