

Kontrolrapport

Virksomhed **Nordic Food Firm ApS**

Adresse Algade 21

Postnr./By 6971 Spjald

CVR-nr. 37523437 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Fulgt op på indskærpelse af 11.01.2018: Kontrolleret, at varmebehandlede utildækkede grøntsager opbevares i færdigvarekølerum, hvorefter de tildækkes og anbringes i råvarekølerummet. Ingen bemærkninger hertil.

Kontrolleret fremstilling af snittede grøntsager samt opbevaring af råvarer i råvarekølerum med vaskede, snittede og uvaskede grøntsager. Gennemgået procedurer for overvågning af holdbarhed af snittede grønt samt urtesmør. Gennemgået procedurer for indpakning i engangsemballage, der anvendes ikke returkasser/kølekasser ved levering. Kontrolleret procedurer for analytisk overvågning af vand, herunder kontrolleret dokumentation for vandanalyser fra offentlig vandværk for perioden 14.11.-15.12.2017 samt planlægning af udtagning af vandprøver fra virksomhedens ledningsnet i 2018. Ingen bemærkninger hertil.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

Kontrolleret procedurer til sikring mod og bekæmpelse af skadedyr, herunder gennemgang af lokaler, der pt. ikke lejes og anvendes til produktion. Virksomheden er opmærksom på, at yderport i kælder med gennemgang til omklædningsrum ikke sikrer tilstrækkelig mod indtrængning af skadedyr i højre side af porten. Kontrolleret dokumentation i form af inspektionsrapport fra skadedyrsbekæmpelsesfirma for 2016. Vejledt konkret om at træffe passende foranstaltninger udover inspektion for forekomst af skadedyrs afføring udendørs til overvågning af skadedyr i form af fælder e. lign., der kan indikere skadedyrsaktiviteter. Gennemgået procedurer til kalibrering af termometre, herunder vejledt om fastsættelse af kalibreringsfrekvens samt dokumentation heraf. Ingen bemærkninger hertil.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for temperaturovervågning af kølerum, produktionslokale og ved



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-03-2018

Dato

3 timer 30 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

modtagelse af råvarer for perioden 01.03.-06.03.2018. Gennemgået risikoanalyse for snitning og/eller varmebehandling af grøntsagsbakker. Virksomheden er opmærksom på at tilrette flowdiagram og risikoanalyse til aktuelle aktiviteter og nuværende vareudvalg, herunder uddybning af risikoanalyse for tilsætning krydderier efter varmebehandling/blanchering. Ingen bemærkninger hertil.

Fulgt op på indskærpelse af 11.01.2018: Kontrolleret dokumentation for nedkøling af varmebehandlede grøntsager for perioden 31.01.-06.03.2018. Vejledt omkring signering af anden operatør for kontrol af tilstrækkelig registrering af temperaturfald fra 65 til 10 C på 3 timer i form af klokkeslæt for start og slut af afkølingsperioden. Virksomheden er opmærksom på at uddelegere temperaturregistreringen til flere forskellige operatører, således at det ikke er den samme operatør, som også udfører kontrollen af registreringen. Ingen bemærkninger hertil.

Uddannelse i hygiejne:

Kontrolleret, at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.:

Kontrolleret anvendelse af tilsætningsstoffer. Virksomheden oplyser, at der pt ikke anvendes tilsætningsstoffer og at der således kun mærkes med tilsætningsstoffer, der overføres via færdigvarer (fx færdiglavet saucer/dressinger). Vejledt konkret om at indhente oplysninger om mængder af de enkelte konserveringsstoffer (fx natriumbenzoat), såfremt der anvendes et konserveringsmiddel, der er sammensat af flere ingredienser, til sikring af korrekt dosering og indhold i færdigvaren i forhold til EU's positivliste for tilsætningsstoffer. Ingen bemærkninger hertil.

Emballage m.v.:

Kontrolleret dokumentation for fødevarerkontaktmaterialer, herunder brugsanvisninger vedr. temperaturanvendelse, for følgende emballagetyper: Lille og stor alufoliebakke samt folie. Ingen bemærkninger hertil.