

# Kontrolrapport

Virksomhed **Wing Foods A/S**

Adresse Lundtoftevej 266

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 34089175 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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	

 **Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Tilbagetrækning.

Gennemgået virksomhedens procedurer for tilbagetrækning, herunder tidsperspektiv og informationer, og kontaktmetode til kunder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse. Gennemgået virksomhedens risikoanalyse. Virksomheden er et kontor, men har nævnt nogle fysiske risici i risikoanalysen som er relevant for producenten eller hvis virksomheden importerede fra 3. lande, hvilket den ikke gør. Der er i øvrigt ikke udarbejdet nogle tilhørende procedurer. Tilsvarende er nævnt tilsætningsstoffer og allergener under kemiske risici, uden tilhørende procedurer for virksomheden. Virksomheden er vejledt om at det er de processtrin og de aktiviteter og fødevaretyper der forhandles, som skal analyseres for risici. Og for hver risiko der identificeres skal der udarbejdes tilhørende procedurer til at sikre at risikoen holdes nede på et acceptabelt niveau. Vejledt om et eksempel: hvis der købes kødprodukter med nitrit i udlandet og afsættes på det danske marked, så er nitrit en kemisk risiko, fordi der er særregler for nitrit i Danmark, og derfor vil det være en risiko, at produktet er købt lovligt produceret, men ikke nødvendigvis overholde de særligt lave danske grænseværdier, og der ville skulle indføres en procedure for at den tilsatte mængde oplyses af leverandør og denne kontrolleres for overholdelse af de danske regler inden omsætning for hvert produkt. Til slut skal det vurderes for hver risiko, om den skal styres som en kritisk kontrolpunkt eller som en god arbejdsgang.

Virksomheden har fremvist en udgave fra marts 2015.

Virksomheden er vejledt om at revidere denne udgave, samt detaljere hvilke produkt typer der handles med, da kød kan være flere ting, og reglerne er forskellige, i forhold til om der er tale om rent råt kød, tilberedt kød (råt kød med ingredienser) eller spiseklar kødprodukter. Ingen anmærkninger.

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

16-04-2018

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

