

Kontrolrapport

Virksomhed **Tulip Food Company**

Adresse Østerbro 40

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 14003606 Aut.nr. 884

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

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



Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 4

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Dagens kontrol er foretaget med udgangspunkt i, at virksomheden er tredjepartscertificeret. Set auditrapport fra den 17.10.2017 - 24.10.2017.

Hygiejne under produktion eller oplagring:

Kontrolmetode: Egne observationer og gennemgang af procedure og dokumentation.

Kontrolleret opbevaring og håndtering af kød m.v. under produktion herunder overdækning af kar i hakke/miksrum, salt og røg lokaler og stegelinier. Kontrolleret opbevaring af fødevarer i køle og fryserum. Kontrolleret for kondens på overliggende konstruktioner. Kontrolleret hygiejnisk færden under produktion i produktionslokaler og krydderilager.

Kontrolleret opfølgning på mindre afvigelser i tredjepartscertificeringsrapport:

Rusten kæde på kran over Wolking 1958; Kæden blev skiftet til rustfri kæde på auditdagen. Set kæden d.d.

Is på loft i fryser ved indgangen; Isen blev fjernet på auditdagen. Der er indført visuel kontrol af is i fryseren hver uge. Dokumenteres i skema 1-911-VV. Is fjernes straks under den ugentlige kontrol. Der var ingen is d.d. i fryserne.

Fedtdryp fra ventilation over linje 16; Der er opsat drypbakke på auditdagen. Der blev ikke observeret fedtdryp d.d.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Salmonella eksport (Sverige/Finland):

Virksomheden oplyser, at den ikke sender ferske produkter til Sverige/Finland. Tilsynet er ikke aktuelt.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af udstyr som kommer i kontakt med fødevarer:

Kontrolmetode: Egne observationer, interview af personale og gennemgang af procedure.

23-05-2018

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Tulip Food Company**

Adresse Østerbro 40

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 14003606

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 4

Kontrolleret opfølgning på mindre afvigelser i tredjepartscertificeringsrapport:

"Ingen verifikation af rengøring af børster i krydderirum (hindring af overførsel af allergener); Børsten bruges ikke direkte på krydderier - den bruges til rengøring/fejning under afvejning af krydderier. Interview af medarbejder i afdelingen der oplyser, at der nu skiftes børste hver gang den har været brugt til allergener. Set verifikation af rengøring af børsterne (test for gluten og æg).

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler og udstyr, vedligeholdelse:

Kontrolmetode: Egne observationer og gennemgang af procedure.

Kontrolleret opfølgning på mindre afvigelser i tredjepartscertificeringsrapport:

"Revner i gummi til låg (tumbler)"; Pakninger/gummi er udskiftet. ISS kontrollerer nu om pakninger trænger til udskiftning - de er ansvarlige for kontrol af pakninger. Ødelagte pakninger skiftes. Set pakninger d.d. under tilsyn.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: CCPér:

Kontrolmetode: Procedure og dokumentgennemgang.

Kontrolleret procedure AAL 03-19-AAL og dokumentation (skema AAL 1-362-AAL) for CCP-overvågning for CCP 8 pasteurisering at kølede middagsretter og sauser for den 22.05.18 og den 23.05.18 (hver time/hver recept).

Set overvågnings-procedure for CCPét samt at den kritiske grænse er beskrevet.

Kontrolleret verifikation af CCP 8 og dokumentation herfor: Dokumenteres i skema AAL 1-362-AAL dagligt.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Mærkning:

Kontrolmetode: Procedure- og dokumentgennemgang samt egne observationer på virksomheden.

Kontrolleret at mærkningen er let læselig, klart synlig, uudslettelig og anført på dansk eller på andre sprog, der kun ved uvæsentlige forskelle i stavning adskiller sig fra dansk.

Kontrolrapport

Virksomhed **Tulip Food Company**

Adresse Østerbro 40

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 14003606

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 4

Kontrolleret Lot mærkning: Fødevarer skal være mærket med oplysning om, hvilket fødevarerparti de tilhører. ("batch/lot nr./ datomærket).

Kontrolleret at alle etiketter er angivet producenten med navn og adresse samt aut nr. , Produktionsdato og evt. holdbarhedsdato samt nettovægt og opbevaringstemperatur.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Vildledning:

Kontrolmetode: Egne observationer og gennemgang af procedure.

Kontrolleret at mærkningen ikke giver anledning til vildledning af forbrugere.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Anprisninger:

Kontrolmetode: Egne observationer og gennemgang af procedure.

Kontrolleret om der på varen er anprisninger som giver indtryk af at varen har særlige egenskaber, som alle lignende fødevarer har eller efter lovgivningen skal have tilsvarende egenskaber.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens certificerede kvalitetsstyringssystem er dækkende.

Autorisation og godkendelser:

Kontrolmetode: Procedure- og dokumentgennemgang samt egne observationer på virksomheden.

Kontrolleret at virksomhedens autorisation er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Virksomheden fik godkendt en ændring i autorisationen den 08.04.2015.

Kontrolleret virksomhedens risikoplysninger.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Kontrolrapport

Virksomhed **Tulip Food Company**

Adresse Østerbro 40

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 14003606

Tilsynsførendes bemærkninger

side 4 af 4

Sundhedsmærkning/identifikationsmærkning:

Kontrolmetode: Egne observationer og gennemgang af procedure.

Kontrolleret procedure til sikring af korrekt identifikationsmærkning. Virksomheden har kontrol under produktionsforløbet i pakkeafdelingen.

Kontrolleret identifikationsmærkning af færdigpakkede varer på færdigvarelager.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Eksport til Rusland:

Kontrolmetode: Gennemgang af procedure og dokumentation.

Tjekskema til Rusland blev gennemgået under tilsynet. Skemaet er arkiveret på egen sag.

Konklusion: Ingen anmærkninger.