

# Kontrolrapport



Virksomhed **Sidinge Frugtplantage Aps**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Sidingevej 39

Postnr./By 4560 Vig

CVR-nr. 36457031 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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              |  |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til og brug af hygiejniske håndvaskefaciliteter i produktion og under produktion, brug af hansker og håret ved direkte berøring og produktion, anvendelse af egnet arbejdsbeklædning.

Kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i kølerum og temperatur ved produktion i pasteur (varmebehandling) inden flaskning af æblesaft.

Kontrolleret at virksomheden benytter vand af drikke kvalitet i produktionen, både til rengøring og under processer.

Kontrolleret uden anmærkninger virksomhedens mundtlige procedurer for sikring imod forurening med allergener eller krydsforurening med allergener under produktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: produktionslokale og tapperum, med inventar, herunder pasteuriseringsanlæg, produktionstanke, rørføringer, ekstrarørføringer, gulvafløb og rensning af ekstratanke.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: Gulvområde under procesudstyr, omstilling med ændring af tilkøbet udstyr.

Kontrolleret mundtligt procedurer for CIP rengøring af rørføring i produktion, herunder både brug af rengøringsmiddel, brug af desinfektionsmiddel og bortskaffelse af disse sammen med skyllevand i separat tank.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsdokumentation for Hvidtjørnesaft 29.05.2018, Solbærsaft 25.05.2018 og Hvidtjørnsaft Base 22.05.2018, herunder både dokumentation for lotnummer, opvarmningstemperatur og holdetid (pasteuriseringsstid)

Kontrolleret uden anmærkninger: årlig revision. Dette er ikke udført for 2017, hvilket oplyses er en forglemmelse. Forholdet vurderet bagatelagtigt.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

31-05-2018

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Sidinge Frugtplantage Aps**

Adresse Sidingevej 39

Postnr./By 4560 Vig

CVR-nr. 36457031

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret uden anmærkninger: ccp-procedurer for varemottagelse, produktion af saft, produktion af marmelade og underliggende risikovurderinger for samme produktioner. Det kan konstateres at der ikke er en mikrobiel vurdering i risikoanalyserne, men virksomheden oplyser at den varmebehandling man har valgt på produkterne, har gjort at man har vurderet at yderligere analyser ikke er påkrævet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Offentliggørelse på hjemmeside

Følgende er konstateret: Link til smileyrapporter, kan kun tilgås, hvis man er logget ind som kunde, og er man det, bliver kontrolresultaterne ikke vist, men blot hovedsiden på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk) Virksomheden oplyser at man er kommet til at benytte det forkerte underliggende URL-link, og vil rette det hurtigst muligt, hjemmesiden oplyses at være under ombygning

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansattes uddannelse i personlig hygiejne og i håndtering under hygiejniske forhold i virksomheden

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning og information på Hasselnøddedressing og på æblesennep, med allergene ingredienser, med oplysning om producent, vægt, holdbarhed, samt med næringsdeklaration.

Kemiske forureninger: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser at man kender sine råvarerleverandører, og samarbejdspartnere, og man derfor er bekendt med eksempelvis graden af brug af sprøjtemidler. Derfor har man ikke udvalgt punktet som andet end et GMP (god fremstillings praksis) punkt.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---