

Kontrolrapport



Virksomhed **Agri-Norcold A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Adresse Food Parken 4

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 43718711 Aut.nr. 4937

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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 type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Personlig hygiejne og helbred samt husorden:

Kontrolmetode: Egne observationer og gennemgang af procedure.

Kontrolleret procedure for personlig hygiejne og helbred. Set helbredserklæringer for de sidste 2 ansatte på virksomheden (underskrives årligt). Kontrolleret husorden i indlæsning, udlæsning og fryserum. Kontrolleret opbevaring af arbejdstøj i omklædningsrum.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Salmonella, eksport (Sverige/Finland):

Kontrolmetode: Egne observationer og gennemgang af procedure og dokumentation.

Kontrolleret proceduren for Salmonellaprøver på varer til Sverige.

Kød sendes til Sverige på handelsdokument - med overstregning af det ikke gældende. Salmonella-svar medsendes som dokumentation.

Set handelsdokument til Sverige fra den sidste forsendelse den 29.05.18 med dertilhørende negativt Salmonellaresultat.

Kontrolleret samhörighed ml. handelsdokumenter og Salmonellaresultater.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Periodisk rengøring:

Kontrolmetode: Egne observationer og gennemgang af procedure og dokumentation.

Kontrolleret procedure pr.-mors-006. Der udføres kontrol 1 gang pr. måned. Set dokumentation for kontrollen fra januar til maj 2018. Set plan for periodisk rengøring - der er forskellige frekvenser for de forskellige rengøringer.

Kontrolleret periodisk rengøring af: Indlæsning, udlæsning og fryserum.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-06-2018

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Agri-Norcold A/S**

Adresse Food Parken 4

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 43718711

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Indretning (struktur og udstyr), herunder lys:

Kontrolmetode: Egne observationer.

Kontrolleret indretning, struktur og udstyr, herunder lys.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan:

Kontrolmetode: Procedure- og dokumentgennemgang.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige HACCP-plan(underskrevet den 24.01.2018) med risikoanalyse.

HACCP-planen er revurderet årligt. Set underskrevet risikoanalyse fra den: 24.01.18.

Set dokumentation for kalibrering af mastertermometer fra den 15.12.17 og indstikstermometre fra den 20.09.17 og rumfølere/termofølere fra den 28. og 29.11.17. Indstikstermometre kalibreres 1 x pr. år og rumfølere kalibreres 1 x pr. år. Virksomhedens medarbejder gennemgik procedure for kalibrering.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Offentliggørelse af kontrolrapport:

Visning af kontrolrapport på egen hjemmeside kontrolleret.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: HACCP-uddannelse:

Kontrolmetode: Procedure- og dokumentgennemgang.

Dokumentation for at personer som varetager overholdelse af HACCP procedure har modtaget HACCP uddannelse i form af kursusbevis for HACCP undervisning:

Set dok. For HACCP-uddannelse af HACCP-gruppen ved tidligere tilsyn (der er ingen ændring i HACCP-gruppen).

Kontrolrapport

Virksomhed **Agri-Norcold A/S**

Adresse Food Parken 4

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 43718711

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Hygiejne uddannelse:

Kontrolmetode: Gennemgang af procedure og dokumentation.

Kontrolleret dokumentation for at personer, der arbejder med fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarerhygiejne. Virksomheden har en lokal plan for uddannelse af medarbejdere på virksomheden. Desuden er man i gang med en liste (for alle Agri-Norcolds afdelinger) hvor alle der har hygiejneuddannelse skrives på. Gennemgået uddannelse for den sidst ansatte på virksomheden.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Identifikationsmærkning:

Kontrolmetode: Egne observationer og gennemgang af procedure.

Kontrolleret procedure til sikring af korrekt identifikationsmærkning. Virksomheden kontrollerer identifikationsmærkning ved modtagelse af varer stikprøvevist samt ved afsendelse 4 x pr. dag.

Kontrolleret identifikationsmærkning af færdigpakkeede varer på færdigvarelager. Set dokumentation stikprøvevist.

Konklusion: Ingen anmærkninger.

Eksport til Rusland:

Kontrolmetode: Gennemgang af procedure og dokumentation.

Gennemgang af tjekskema til Rusland for frysehuse med kød og kødprodukter blev gennemgået under tilsynet. Skemaet er arkiveret på egen sag.

Konklusion: Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

06-06-2018

Dato