

# Kontrolrapport



Virksomhed **Sidinge Frugtplantage Aps**

side 1 af 2

Adresse Sidingevej 39

Postnr./By 4560 Vig

CVR-nr. 36457031 Aut.nr.

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

## Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende punkter i kontrolplanen uden anmærkninger:

- Hygiejne under produktion, herunder procesforklaringer der skal hindre krydssmitte med allergener.

- Hygiejne under indpakning og emballering.

- Hygiejne under oplagring (både langtidsopbevaring på køl af råvarer og for emballerede færdigvarer).

- Adskillelse imellem forskellige typer produkter, her er der kun produktion af et produkt af gangen.

- Ventilation og sikring mod kondensdannelse.

- Personlig hygiejne og helbred, her er kontrolleret at der anvendes udleveret arbejdsbeklædning og at personale faguddannet er bekendt med krav til helbred.

- Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområder med fødevarer der håndteres uemballeret.

- Råvarer (beskaffenhed og egnethed som menneskeføde), her er der mundtligt forklaret hvordan man visuelt følger råvarerne frem til produktion.

- Varmebehandling/nedkøling/pasteurisering. Virksomheden har mundtligt forklaret om arbejdsgange herfor.

- Fremmedlegemer, Virksomhedens GMP er mundtligt beskrevet som visuel overvågning.

- Allergener, mundtligt gennemgået virksomhedens GMP for styring af allergenkontaminering, her er en af styreredskaberne singleproduktion.

- Transportmiddel, kontrolleret varevogn, herunder mundtligt gennemgået GMP for rengøring og desinfektion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret følgende punkter i kontrolplanen uden anmærkninger:

- Indretning, flow der sikre at krydsende arbejdsgange minimeres i forhold til producerede produkter og råvarer.

- Skadedyrssikring, kontrolleret at alle porte slutter tæt til underlag i råvaremodtagelse, råvareopbevaring og i produktionsområder.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

31-08-2018

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Sidinge Frugtplantage Aps**

Adresse Sidingevej 39

Postnr./By 4560 Vig

CVR-nr. 36457031

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

- Lokaler, udstyr og maskiner, visuelt gennemgået fyldelinje, forarbejdningslinje, og tank til udtræk.

Vedligeholdelse af måleudstyr, kontrolleret procedurer for kalibrering af pH-måler til 3 forskellige stadier.

- Transport, vedligeholdelse af varevogn.

- Belysning, Stikprøvevist gennemgået ind- og afskærmning af belysningskilder i områder med uemballerede rå- og færdigvarehåndtering.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Hjemmeside. Følgende er konstateret: Der henvises ikke til kontrolresultater.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om offentliggørelse. Virksomheden oplyser at man er ved at finde ud af hvordan man får oprettet link

Godkendelser m.v.: Kontrolleret følgende punkter i kontrolplanen uden anmærkninger:

- Virksomhedens godkendelser og registrering svarer til de faktuelle produktioner.

- Kontrolleret virksomhedens egen kontrol med import af Sirup, herunder analyseresultater. Virksomheden eftersender årets seneste certifikat, da det på tilsynet ikke var tilgængeligt. Forholdet er vurderet bagatelagtigt.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret følgende punkter i kontrolplanen uden anmærkninger:

- Tilsætningsstoffer mv. Kontrolleret virksomhedens procedurer for overholdelse af, bekendtgørelse om tilsætningsstoffer, i forhold til brug af konserveringsmiddel. Virksomheden har dette beskrevet som et GMP, hvor uddannelsen af medarbejdere forudsætter at man oplæres i at følge opskrifter.

- Tekniske hjælpestoffer, der anvendes udelukkende citronsyre.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---