

Kontrolrapport

Virksomhed **Nordic Food Firm ApS**

Adresse Algade 21

Postnr./By 6971 Spjald

CVR-nr. 37523437 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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

- Ordinær kontrol Kontrolkampagne
 Ekstra kontrol Kædekontrol
 Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Kontrolleret pakning af snittede rå grøntsager og kogte kartofler, herunder personlig hygiejne og mulighed for hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Kontrolleret opbevaring af rå og rensede grøntsager i råvarekølerum samt varmebehandlede utildækkede gulerødder i færdigvarekølerum. Gennemgået procedurer for samling/foldning af yderpakasser til færdigvarer i modtagerummet samt opbevaring af foldede yderpakasser i produktionslokalet før pakning. Virksomheden er opmærksom på, at der ikke opbevares træpaller i færdigvarekølerummet, når det anvendes til nedkøling af utildækkede grøntsager samt at fjerne yderpap omkring kryddersmør før anbringelse i køledisk med utildækket anbrudte pakker og utildækket kryddersmør. Kontrolleret dokumentation for vandprøver udtaget på virksomheden d. 14.03.2018. Gennemgået procedurer for holdbarhedsvurdering af færdigvarer, herunder organoleptisk kontrol ved udløb af holdbarheden. Kontrolleret mikrobiologiske analyseresultater for færdigvarer d. 05.04.2017 og d. 14.03.2018 (Listeria, aerob kimental, gær, skimmel, E. coli, Salmonella m.m). Vejledt konkret om at sikre baggrundsdokumentation for holdbarhedsvurderingen i form af mikrobiologiske analyser for hver produkttype ved udløb af holdbarheden. Ingen bemærkninger hertil.

Hygiejne: Rengøring:

Kontrolleret rengøring af udstyr i opvaskeafdeling, herunder adskillelse af ren og urent inventar. Vejledt konkret om at undgå person- eller produkttrafik igennem opvaskelokalet ved eventuel kommende ændring af indretningen. Ingen bemærkninger hertil.

Virksomhedens egenkontrol:

Kontrolleret egenkontrolprogram med tilhørende risikoanalyse vedr. modtagelse, opbevaring og fremstilling af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

16-10-2018

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Nordic Food Firm ApS**

Adresse Algade 21

Postnr./By 6971 Spjald

CVR-nr. 37523437

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

grøntsagsbakker, herunder vurdering af fysiske og mikrobiologiske risici. Kontrolleret dokumentation for temperaturovervågning ved modtagelse, opbevaring, varmebehandling samt nedkøling for perioden 12.07.-15.10.2018. Ingen bemærkninger hertil.

Godkendelser m.v.:

Godkendelsesvilkår kontrolleret. Virksomheden er opmærksom på indsendelse af fornyet ansøgning om registrering ved væsentlige ændringer i vareudvalg eller indretning. Ingen bemærkninger hertil.