

Kontrolrapport

Virksomhed **Jensens Foods A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Energivej 5

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 18455595 Aut.nr. 849

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

Indpakning&Emballering. Kontrolleret procedure for

leverandørgodkendelse og indhentning af

overensstemmelseserklæringer. OK. Stikprøvevis kontrolleret

overensstemmelseserklæring for 21015 samt 21311, herunder

angivelse af produkttyper, tid, temperatur. OK. Kontrolleret

procedure for indhentning af migrationstests. OK.

Kontrolleret Fremmedlegemer, Modtagekontrol og

Transportmidler: hygiejne, temperatur, rengøring og

vedligehold. Kontrolleret modtageprocedure og kontrolpunkter

for produkter og transportmiddel, herunder elektronisk

registrering af resultatet. OK. I forbindelse med rundgang

sammenholdt skriftlig modtageprocedure med medarbejders

gengivelse uden anmærkninger. Temperatur, produkter

oksekødsleger. OK.

Kontrolleret Vand. Kontrolleret procedure til sikring af vand af

drikkevandskvalitet. OK. Virksomheden fremviste

vandudtagningsplan med udgangspunkt i udvalgte interne

tappedsteder. OK. Set procedure for orientering om

vandværksanalyse. OK. Virksomheden oplyser, at der udtages

vandprøve internt min. 1 gang årligt. Set analyser - 4

tappedsteder - 11. september 2018. OK.

Kontrolleret Mikrobiologiske kriterier. Egenkontrolprogrammet

og forbrugerdetailmærkning angiver, at forventet anvendelse af

virksomhedens produkter hos forbrugeren er varmebehandling

til kerntemperatur min. 75 gr. OK. Produkterne indplaceres

ikke som spiseklare. Virksomhedens fjerkræprodukter

indplaceres jf. kat 1.9. Der er tale om kampagnevarer med

begrænset produktion. Analytisk kontrol, salmonella sættes i

forhold til produktionens størrelse. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret Periodisk rengøring.

Rengøring ved eksternt rengøringsfirma. I forbindelse med

rundgang kontrolleret rengøringsstandard af overliggende

konstruktioner oksemotagelse, -udpak, -råvarelager ,

opskæringsafdeling samt emballagelager uden anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-11-2018

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

