

Kontrolrapport

Virksomhed **Jensens Foods A/S**

Adresse **Energivej 5**

Postnr./By **7600 Struer**

CVR-nr. **18455595** Aut.nr. **849**

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret Rengørings- og desinfektionsmidler. Kontrolleret separat opbevaring, adskilt fra fødevarer samt opmærkning, herunder FVSTgodkendelsesnummer på desinfektionsmiddel. OK.

Kontrolleret Temperaturprodukter. I forbindelse med rundgang kontrolleret kontinuer temperaturovervågning gryde+buffertank, herunder overvågning og dokumentation af tappetemperatur samt nedkølingsforløb. OK.

Kontrolleret Flow. Gået flow "færdigret" uden anmærkninger. Virksomheden oplyser, at sensor til håndvask i færdigret udbedres og er bestilt. OK. Mundtlig beskrivelse af kvalitetskontrol af råvarer til færdigret umiddelbart inden tilsætning. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret Risikoanalyse. Kontrolleret flowdiagram, færdigret. OK. I forbindelse med rundgang sammenholdt procestrin jf. flowdiagram, færdigret samt tapning af færdigret med faktiske forhold. OK.

Vedrørende færdigret, gryde og buffertank drøftet ensartethed vedrørende farvemærkning, herunder farvemærkning af udpegede CCP'er/OPRP'er.

Kontrolleret Risikoanalyse færdigretter med angivelse af relevante risikofaktorer, opvarmningstemperatur og nedkølingforløb. OK. Virksomheden oplyser, at risikoanalyse/risikofaktoranalyse færdigretter opdateres, så udpegning CCP/GMP/ OPRP fremgår. Kontrolleret CCP/OPRP. Stikprøvevis set dokumentation for overvågning af tappetemperatur samt nedkølingsforløb jan. 2019. OK.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret HACCPuddannelse uden anmærkninger, herunder set dokumentation L.T 24-10-18.

Ingen anmærkninger.

Kontrolleret Hygiejneuddannelse uden anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret Mærkning, stikprøvevis herunder mærkning med ingrediensliste, tilberedningsvejledning, næringsdeklaration, nettovægt, opbevaringstemperatur, kontaktoplysninger, lotnummer. samt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

17-01-2019

Dato

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Jensens Foods A/S**

Adresse **Energivej 5**

Postnr./By **7600 Struer**

CVR-nr. **18455595**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

holdbarhedsangivelse. OK.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret IDmærkning. Kontrolleret IDmærkning af kødprodukter ved påsætning af etiket.

OK.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret Tilsætningsstoffer/aroma. Kontrolleret tilsætningsstoffer i favorit- og mørbradgryde i forhold til indplacering 8.3.2. Ingen anmærkninger.