

Kontrolrapport



Virksomhed **Flensted A/S**

side 1 af 2

Adresse **Adelvej 9**

Postnr./By **6823 Ansager**

CVR-nr. **16242799** Aut.nr.

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Hygiejne under produktion og lagring i

mayonnaisesalatafdeling: på tørvarelager, afvejningsrum (tørvare), udpakningslokale og i produktion.

Allergener:

Gennemgået procedurer til hindring af krydskontamination med allergener under oplagring, afvejning og i produktion.

Set oplagring af allergener, herunder opmærkning, område til afvejning af allergener og opbevaring i produktionsområde.

Gennemgået liste over hvilke allergener som findes på virksomheden.

Hygiejne: Rengøring: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Rengøring i mayonnaisesalatafdeling: tørvarelager, afvejelokale, udpakningsrum sam produktionslokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Set dokumentation for kalibrering af vægt til afvejning af tilsætningsstoffer.

Virksomhedens egenkontrol: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Flowdiagram for mayonnaisesalater og fulgt den frem til blanding af ingredienser i produktionen.

Sammenholdt flowdiagram med vareflow på oversigtstegning.

Vejledt om enkelte tilføjelser/udbygninger af vareflow på oversigtstegning. Anses for bagatelagtig.

Set risikovurdering omkring allergener.

Set referat fra seneste HACCP møde (december 2018).

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Gennemgået quid mærkning og ingrediensmærkning på



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-01-2019

Dato

3 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Flensted A/S**

Adresse Adelvej 9

Postnr./By 6823 Ansager

CVR-nr. 16242799

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

italiensk salat i forhold til opskrift.

Set virksomhedens beregninger i forbindelse med quidmærkning.

Set mærkning med allergener i italiensk salat.

Set beregning af næringsværdier i forhold til næringsdeklaration på italiensk salat.

Godkendelser m.v.: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Virksomhedens aktiviteter i forhold til registrering.

Tilsætningsstoffer m.v.: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

* set oplagring og mærkning af tilsætningsstoffer stikprøvevis (feks: benzoesyre, sorbinsyre, ascorbinsyre, mælkesyre, acetat og nogle emulgatorer) og afvejningsområde.

* gennemgået procedurer for afvejning af benzoesyre, sorbinsyre og mælkesyre herunder opmærkning samt transport og dosering ved blanding.

* set baggrundsdokumentation for beregning af tilsætning af benzoesyre og sorbinsyre til italiensk salat.

* set analyseresultater fra 2018 på tilsætningsstoffer i færdige salater og dressinger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

22-01-2019

Dato