

# Kontrolrapport



Virksomhed **Carnad A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Falstervej 6

Postnr./By 9670 Løgstør

CVR-nr. 34580375 Aut.nr. 5376

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

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under produktion eller oplagring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af råvarer i kølerum og råvareafdeling samt opbevaring af aftappet svinefedt i tapperum.

Personlig hygiejne og helbred samt "husorden": Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for personlig hygiejne generelt, personlig hygiejne i produktionen, arbejdstøj, arbejdsrutiner samt mad og drikke.

Rengørings- og desinfektionsmidler: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsudstyret rengøres med syrer og baser og færdigvaretanken desinficeres med et af Fødevestyrelsen godkendt desinfektionsmiddel.

Temperatur, produkter: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Råvarer opbevares i kølerum henholdsvis frostrum inden anvendelse i produktionen. Råvarer på frost flyttes til optøningsrum med køl inden de anvendes i produktionen.

Vand: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Analyseresultater fra de 9. oktober 2018 af vand der anvendes i produktionen.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af forrum, tapperum, produktionsrum, råvaremodtagelse samt kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Indretning (struktur og udstyr), herunder lys: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indbyrdes placering af lokaler og områder for forskellige aktiviteter samt opstilling af produktionsudstyr.



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevestyrelsen

27-02-2019

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Carnad A/S**

---

Adresse Falstervej 6

---

Postnr./By 9670 Løgstør

---

CVR-nr. 34580375

---

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse for råvaremodtagelse, opbevaring af råvarer samt tapning og prøvetagning. Udpegning af færdigvaretank som CCP.

Mærkning og information: Sporbarhed: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sporbarhed tilbage til råvarernes oprindelse for svinefedt med produktionsdato den 25. februar 2019.

Godkendelser m.v.: Autorisation: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens autorisation fra den 13.07.2018. Aktiviteten Køle- og frostlagre er ikke en hovedaktivitet og slettes. En ny autorisation udarbejdes og fremsendes.

Varestandarder: Afsmeltet animalsk fedt: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indhold af ffa og peroxid i lakseolie ligger under grænseværdierne.

Emballage m.v.: Materialer og genstande: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dunke som anvendes til fødevarer anvendes som tilsigtet af producenten.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---