

Kontrolrapport



Virksomhed **Hilton Foods Danmark A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2


Adresse Brunagervej 2

Postnr./By 8361 Hasselager

CVR-nr. 32664083 Aut.nr. 5551

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.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
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 www.findsmiley.dk

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 | |

Gennemgået råvaremodtagelse med råvarelager, produktionslokaler, køle/fryserum, grøntsager rum, affaldsrum og rengørings- og desinfektionsrum.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: modtagelse af råvarer herunder procedurer for kontrol efter varemodtagelsen og for adskillelse af forskellige arter af kød på råvarer lager og under produktion, opbevaring og behandling af fødevarer, herunder opbevaringstemperaturer i køle/fryserum samt temperaturer i produktionslokaler, procedurer for affaldshåndtering samt set opbevaring af affald. Kontrolleret procedure for kontrol efter fremmedlegemer (metaldetektor og visuelt kontrol). OK.

Kontrolleret hygiejne under produktion, personlig hygiejne og virksomhedens procedure om hygiejne regler for at undgå krydssmitte i produktionen. OK

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: renholdelse af produktionslokaler og udstyr samt generel husorden, gennemgået procedure for periodisk rengøring og rengøring mellem forskellige dyrarter, produkter samt pauserengøring, gennemgået procedure for adskillelse og rengøring/desinfektion af produktionsudstyr til hakning af kød.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af hygiejnisk indretning af varemodtagelse, produktionslokaler, køle/fryserum samt udstyr og maskiner. Ingen anmærkninger
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Gennemgået procedure for kontrol efter varemodtagelse samt kontrol af dokumentation for modtagne varer d.d., procedure for kontrol med opbevaringstemperaturer samt kontrol af elektronisk dokumentation for temperatur overvågning, procedurer og dokumentation d.d. for kontrol med metaldetektorer, gennemgået procedure for adskillelse af kød fra forskellige dyrearter, gennemgået procedure til sikring af, at kød hakkes indenfor den gældende frist (fra slagtedato), jf. Forordning 853/2004, gennemgået virksomhedens



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

04-03-2019

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

