

# Kontrolrapport

Virksomhed **Food Production ApS**

Adresse Jerlevvej 40

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 39107902 Aut.nr.

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	
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	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret hygiejne under produktion og oplagring af færdigvarer og råvarer.

Kontrolleret analyser fra ekstern laboratorium på sygdomsfremkaldende bakterier ved udløb af holdbarhed samt kontrolleret analyserapport fra vandværk.

Kontrolleret affaldshåndtering og opbevaring af affald.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler

Vejledt generelt om skift mellem to forskellige desinfektionsmidler under rengøring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lokaler og udstyr i produktionsområde, kølerum og kølerumlager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af produktionslokale samt kølerum lager, kølerum færdigvarer, inventar og produktionsudstyr i lokaler.

Kontrolleret: skadedyrssikring af produktionslokale, kølerum og kølerumlager samt rapport fra ekstern skadedyrsbekæmper.

Følgende er konstateret: at der i bygningen hvor kølerum og kølerum lager står er porte ikke sikret mod skadedyr.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da der ikke opbevares fødevarer og kun lidt emballeret emballage.

virksomheden oplyser at der er bestilt ny port og reparation af den anden port.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: gennemgået risikovurdering samt dokumentation for 2019 på varemodtagelse samt opbevaring på køl.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mærkning af Bearnaise sauce og bechamelsauce samt gennemgået datablad der sendes til modtager herunder mærkning med ingredienser, allergener,

# Kontrolrapport

Virksomhed **Food Production ApS**

Adresse Jerlevvej 40

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 39107902

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

holdbarhed, opbevaring, opvarmning, lot nr. og producent.

Kontrolleret tilsætningsstoffer i bechamelsauce i E202 iog E211 jf. 12.6 i positivliste til tilsætningsstoffer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: 5l spande og låg til emballering af kolde sovse på køl.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

07-05-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift