

Kontrolrapport

Virksomhed **Jensens Foods A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1


Adresse Energivej 5

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 18455595 Aut.nr. 849

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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.	
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 | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret Hygiejne, flow sous vide. Gået råvare- og mandskabs flow i nyetablerede lokaler, sous vide fra modtagelse tumbler-råvarer til udgang færdigvarer, herunder kontrolleret lofter, vægge, gulve samt fornøden adgang håndvaske og afløb. OK.

Kontrolleret Tid/temperatur ikke relevant.

Kontrolleret Mikrobiologiske kriterier. Set dokumentation, salmonella fjerkræprodukter n=5, OK. Virksomheden oplyser, at dokumentation for ækvivalent metode indhentes.

Kontrolleret Vand. Set dokumentation, vandanalyser marts 2019. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret Indretning, struktur og udstyr, herunder hygiejnisk indretning og flow, sous vide produktion. OK.

Kontrolleret Lokaler og udstyr, vedligeholdelse. Virksomheden oplyser, at afløbsriste lokale 702 nivelleres. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret Risikoanalyse, sous vide - herunder sammenholdt flowdiagram og risikoanalyse. OK. Virksomheden oplyser, at ikke relevante trin fjernes og numre justeres. OK. Virksomheden udpeger opvarmning og nedkøling af CCP. OK. Risikoanalyse og flowdiagram opdateres i forhold hertil.

Kontrolleret CCPvarmebehandling, sousvide. Kontrolleret kritisk grænseværdi uden anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret Oprindelsesmærkning (svin, fjerkræ og får). Kontrolleret, at virksomhedens salgsprodukter ikke hører ind de aktuelle KN-koder, omfattet af kravet. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret Autorisation&Godkendelser. Autorisationstilsyn med henblik på godkendelse af ansøgt aktivitet. Autorisationskrivelse tilgår. Ansøgt aktivitet må opstartes efter indledende oprydning, fastgøring af ledninger, rengøring samt vandanalyse efter ombygning.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-04-2019

Dato

3 timer 55 min.

Kontrollens varighed