

Kontrolrapport



Virksomhed **Jens Møller Products Aps**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse HI-Park 411

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 20968540 Aut.nr. 5696

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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 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 at der findes faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i

produktionsområde. OK. Kontrolleret virksomhedens

procedurer for personlig hygiejne og helbred, herunder

arbejdsbeklædning. OK. Kontrolleret opbevaring samt

procedure for anvendelse af rengøringsmidler. OK. Kontrolleret

brug af vand i produktionen, vand stammer fra det lokale

vandværk og er dermed af drikkevandskvalitet. OK.

Hygiejne: Rengøring: Ved rundgang kontrolleret den generelle

rengøringsstandard. OK.

Gennemgået virksomhedens procedure for ad hoc rengøring og

periodisk rengøring, samt verifikation af at denne er

tilstækkelig. OK.

Gennemgået virksomhedens procedure for kontrol af rengøring

af eksterne fragtbiler. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

risikoanalyse for brug af vand i produktionen. OK.

Virksomheden får udtaget prøver flere steder i virksomheden 2

gange årligt. OK. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for

uddannelse, træning samt personlig hygiejne og helbred. OK.

Vejledt generelt om norovirus. Vejledt generelt om

løsningsmuligheder for udarbejdelse af risikoanalyse for

fødevarerkontaktmaterialer i produktionsanlæg.

Gennemgået procedure for revision af egenkontrollen

minimum 1xårligt eller ved væsentlige ændringer. OK. Set

dokumentation for seneste revision. OK.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret virksomhedens procedure

samt dokumentation for uddannelse samt træning af

medarbejdere i hygiejne. OK. Kontrolleret uddannelse af

medarbejdere (HACCP). OK.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens

procedure der sikrer sporbarhed et led tilbage til leverandør og

et led frem til aftager. OK. Set eksempel på sporbarhed på

konkret produktionsbatch. OK.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-09-2019

Dato

2 timer 20 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Jens Møller Products Aps**

Adresse HI-Park 411

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 20968540

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Overensstemmelseserklæring for plastemballage til færdigvarer, herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af fødevare, tid og temperatur), udsteder af erklæring og underskrift.