

Kontrolrapport



Virksomhed **Hilton Foods Danmark A/S**

side 1 af 3


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	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: modtagelse af råvarer herunder procedurer for kontrol efter varemottagelsen og for adskillelse af forskellige arter af kød på råvarer lager og under produktion (hakning af svine og oksekød), opbevaring og behandling af fødevarer, procedurer for affaldshåndtering samt set opbevaring og håndtering 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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte: SAN 311 KZ, SAN 324 CS, SAN 360 OM samt opbevaring af desinfektionsmidler i afløst kemirum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: modtagelse, kemirum, affaldsrum, vaskehal for kasser, 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 vedligehold af følgende lokaler: hygiejnisk indretning af varemottagelse, produktionslokaler, vaskehal for kasser samt udstyr og maskiner. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedure for kontrol efter varemottagelse, procedure for kontrol med opbevaringstemperaturer, procedurer og dokumentation 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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-11-2019

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Hilton Foods Danmark A/S**

Adresse Brunagervej 2

Postnr./By 8361 Hasselager

CVR-nr. 32664083

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

virksomhedens sporbarhedssystem, gennemgået procedurer for bakteriologisk kontrol (mikrobiologiske kriterier) af hakket kød og rå kød, gennemgået virksomhedens prøveudtagningsplan for udtagning af ovennævnte prøver af virksomhedens leverandøre. Set analyseresultater af mikrobiologiske prøver for hakket okse og svinekød samt tilberedt kød af den 15.10.2019 og 30.10.2019; tilberedt kylling kød for salmonella af den 22.10.2019 og 19.11.2019; miljøprøver for listeria af den 28.10.2019. Set dokumentation for rengørings kontrol (visuelt før opstart og svaberprøver) d.d. Set skadedyrskontrolrapport af ekstern skadedyrsbekæmper af den 14.10.2019, 23.10.2019, 22.11.2019. Set analyseresultater af drikkevandskvalitet fra akk. laboratorie (30.09.2019, 15.10.2019) og virksomhedens egne laboratorie af den 31.10.2019 samt plan over tapesteder. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed samt mærkning på følgende fødevarer: flæskesteg produceret af den 19.11.2019. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering som importør i forbindelse med kontrol af aktiviteten import og samhandel. Virksomheden er korrekt registreret til indførsel af fødevarer.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens modtagekontrol af økologiske produkter: kontrol af gennemførelse og registrering af modtagekontrol, kontrol af, at de fastlagte procedurer følges.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Regnskab for økologiske fødevarer: kontrol af løbende registreringer/ stikprøvekontrol af løbende regnskab/ kontrol af periodevise balanceopgørelser / sporbarhedskontrol med udgangspunkt i udvalgte produkter / kontrol af, at de fastlagte procedurer følges.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation vedr. økologiske produkter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring, identifikation samt adskillelse mellem økologiske og konventionelle fødevarer ved opbevaring, tilberedning og transport.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overholdelse af kravene til transport af økologiske fødevarer fra virksomheden.

Kontrolrapport

Virksomhed **Hilton Foods Danmark A/S**

Adresse Brunagervej 2

Postnr./By 8361 Hasselager

CVR-nr. 32664083

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At økologirapporten og dens egenkontrolprocedurer er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: R2-50; R2-50 C2; alubakke.