

Kontrolrapport

Virksomhed **Nordic Food Firm ApS**

Adresse Algade 21

Postnr./By 6971 Spjald

CVR-nr. 37523437 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens dokumentation for overholdelse af de mikrobiologiske kriterier for *Listeria monocytogenes*

Det indskræpes at virksomheden skal sikre sig, at fødevarer sikkerhedskriterierne for spiseklare snittede salater er overholdt.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke dokumentere overholdelse af fødevarer sikkerhedskriterier, idet der er mangelfulde analyser for *Listeria monocytogenes* i spiseklare snittede salater. Virksomhedens egenkontrolprogram siger, at der skal udtages 5 prøver af 2 produkter 6 gange årligt.

Der er i 2019 ikke udtaget 5 prøver af samme produktion af spiseklare produkter. Der er en gang (april 2019) udtaget 1 prøve af 4 forskellige produkter som ikke er spiseklare og 1 gang (juli 2019) udtaget 1 prøve af 2 produkter af spiseklart snittet salat

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi følger straks op på forholdet.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Vejledt generelt om reglerne i Mikrobiologiforordningen.

Vejledt konkret om eksempler på, hvordan virksomheden kan følge reglerne og dokumentere overholdelsen.

Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Hygiejne

* Hygiejne efter produktion i produktionslokaler og under lagring i råvarekølerum, færdigvarekølerum og emballagelager. Personale helbred.

* set procedurer for krav til helbred blandt personale, herunder at der er taget stilling til Norovirus.

Affaldshåndtering.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

21-11-2019

Dato

5 timer 10 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Nordic Food Firm ApS**

Adresse Algade 21

Postnr./By 6971 Spjald

CVR-nr. 37523437

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

* set opbevaring af affald udendørs

Tilbagetrækning.

* set procedurer for tilbagetrækning

Hygiejne: Rengøring: Gennemgået følgende uden anmærkninger

Daglig rengøring

* rengøring i produktionslokaler, råvarekølerum og færdigvarekølerum.

* rengøringsmetode

* dosering af rengørings og desinfektionsmiddel

Rengøring af genbrugsmateriale

* stikprøvevis kontrolleret rengøring af hvide plastbakker og metalbakker

Der er ikke procedurer for periodisk (høj) rengøring. Det vurderes at der trænger til høj rengøring i produktionslokalet, herunder af overliggende kabelbakker

Følgende er konstateret: Der er ikke procedurer for periodisk (høj) rengøring. Det vurderes at der trænger til høj rengøring i produktionslokalet, herunder af overliggende kabelbakker (støvdannelser)

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Vedligeholdelse

* vedligeholdelse af produktionslokale, råvare og færdigvarekøl og emballagelager.

Virksomheden har selv noteret og planlagt renovering af gulvet i råvarekølerummet.

Skadedyrssikring

* gennemgået skadedyrssikring udendørs og ved yderport og dør.

* set efter evt. gnaveraktivitet på emballagelager.

Vejledt om krav til procedurer for overvågning for skadedyr.

Virksomhedens egenkontrol: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Overvågning CCPer

Kontrolrapport

Virksomhed **Nordic Food Firm ApS**

Adresse Algade 21

Postnr./By 6971 Spjald

CVR-nr. 37523437

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

* dokumentation for overvågning af kølerumstemperaturer, opvarmnings og nedkølingstemperaturer for november 2019.

Korrigerende handling

* set afvigerapport i forbindelse med fund af Listeria i miljøprøver og for gulvplade som gaber i råvarekølerum. Vejledt om relevant opfølgning i forbindelse med fund af Listeria i miljøprøve.

Verifikation.

Set referat fra det seneste(HACCP) møde om egenkontrollen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Mærkning med holdbarhed.

* gennemgået holdbarhedsmærkning på 4 produkter (sidste anvendelsesdato)

Særlige mærkningsordninger: Nøglehulsmærkning.

Virksomheden oplyser, at den ikke anvender nøglehulsmærkning.