

# Kontrolrapport

Virksomhed **Nordic Food Firm ApS**

Adresse Algade 21

Postnr./By 6971 Spjald

CVR-nr. 37523437 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har siden sidste kontrolbesøg udtaget 5 prøver pr. produkt. Der er udtaget prøver af 2 produkter.

Kontrolleret at virksomheden har fulgt deres procedure for positive fund af listeria. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om muligheden for at stille krav til leverandører vedr. Listeria. Kontrolleret analyseresultater for miljø prøver udtaget af virksomheden den 29.11.2019. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om identifikation mellem produkt der analyseres og analyseresultater på færdigvarer. Vejledt konkret om beskrivelse af øget analysefrekvens efter fund af Listeria i egenkontrolprogrammet. Virksomheden har øget prøvefrekvensen så der indtil videre udtages prøver 2 gange om ugen. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om forskellen på fastsættelse af holdbarhedsdato på 5 dage eller over 5 dage i forhold til Listeria. Gennemgået procedure for rækkefølgen ved produktion af spiseklare produkter. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om flow mellem modtagerområde til produktionen. Vejledt konkret om placering af kantiner for at undgå opsprøjt fra gulvet ved rengøring. Kontrolleret at virksomheden har fulgt deres procedure for tilbagekald. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: I opvaskeafdeling var sorte belægninger (skimmel) i større udstrækninger på væg og ledninger under bord og bag opvaskemaskinen samt i loftet og på fuger mellem fliser på væggene. Gulvsvabere fremstod ikke rene og med sorte belægninger. Gummiliste øverst på dør til kølerum fremstod med sorte belægninger.

Billedokumentation medtaget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der er bestilt nyt inventar til



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevestyrelsen

09-12-2019

Dato

3 timer 20 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Nordic Food Firm ApS**

Adresse Algade 21

Postnr./By 6971 Spjald

CVR-nr. 37523437

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvaskerummet.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Kontrolleret procedure for rengøring og desinfektions efter produktion. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om skift mellem to desinfektionsmidler for at undgå resistens hos listeria.