

# 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	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 analyseresultater udtaget af Fødevarestyrelsen den 9/12-19. Virksomheden har fortsat deres øget frekvens af produktprøver samt miljøprøver. Kontrolleret virksomhedens analyseresultater for miljøprøver og produktprøver. Kontrolleret at der er sporbarhed mellem produkter produceret og analyseresultater. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om mulige risikoprodukter i forhold til listeria. Kontrolleret virksomhedens procedure for modtagekontrol herunder kontrol med holdbarhed på råvarer der anvendes til spiseklare produkter. Virksomheden har fokus på fremadrettet at registrere holdbarheden på råvarerne. Ok. Kontrolleret at kantiner der anvendes til råvarer er opbevaret så opsprøjt ved rengøring ikke udgør en forureningsrisiko. Vejledt konkret om at MAP pakning kan udgøre en risiko i forhold til opformering af listeria i færdigvaren. Vejledt konkret om at der tages forbehold for færdigsnittede råvarers produktionsdato i forbindelse med fastsættelse af færdigvarens holdbarhed. De spiseklare produkter betragtes ikke som stabiliseret i det råvarens holdbarhed angivet af leverandøren kan medføre at råvarens holdbarhed overstiger 5 dage ved slutproduktets holdbarhedsdato. Kontrolleret opbevaring af råvarer og marinader. Disse er placeret uhensigtsmæssigt sammen med emballage. Virksomheden har mundtligt redegjort for planer med opsætning af nyt kølerum så der ryddes op på lageret så emballage og tørvarer/marinader holdes adskilt. Vejledt konkret om mulige løsninger for opbevaring af råvarer og marinader. Følgende er konstateret: Virksomheden kan mundtligt redegøre for deres øget analysefrekvens efter fund af listeria i spiseklare produkter, men har ikke beskrevet den øget analysefrekvens i deres egenkontrolprogram. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da virksomheden mundtligt har redegjort for deres analysefrekvens.

