

# Kontrolrapport

Virksomhed **Orana Denmark A/S/ Danish**

**Fruit Production A/S**


Adresse Rynkebyvej 243

Postnr./By 5350 Rynkeby

CVR-nr. 38300288 Aut.nr.

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Ved kontrol af ventilation og for kondensdannelse er

konstateret begyndende sorte belægnings på lofteren i blanderiet ved aseptisk linje. Virksomheden oplyser at der arbejdes med at finde løsninger til forebyggelse heraf.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret virksomhedens procedure til sikring af råvernes beskaffenhed og egenthed samt overholdelse af gældende EU lovgivning, ingen bemærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Divosan Plus til desinfektion af produktionsudstyr er kontrolleret,

Kontrolleret procedure for og kontrol af korrekt pasteurisering, herunder procedure for kontrol af omslags ventilernes funktions dygtighed, manometrenes ret visning og pasteuriserings temperaturen

Kontrolleret virksomhedens procedure til sikring af, at vand benyttet i virksomhedens produktion er af drikkevands kvalitet, herunder ugelige mikrobiologiske analyser af vandforsyningen, ingen bemærkninger

Kontrolleret procedure for opbevaring og håndtering, opmærkning og korrekt deklaration af allergene ingredienser, ingen bemærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Afløb og afløbsgrave

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret indretning og vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokalerne, herunder blanderier og tappelinjer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Vedligeholdes af gulve og lofter i blanderierne.

Følgende er konstateret: Der er afskallende maling og puds på vægge og lofter i aseptisk blanderi samt ujævne gulve med ansamling af vand i blanderi.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

03-03-2020

Dato

3 timer 45 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Orana Denmark A/S/ Danish**

**Fruit Production A/S**

Adresse Rynkebyvej 243

Postnr./By 5350 Rynkeby

CVR-nr. 38300288

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret virksomhedens procedure til sikring af løbene vedligeholdelse af virksomheden samt Qa's vedligeholdelses inspektioner med prioritering af påtænkte vedligeholdes arbejder, ingen bemærkninger.

Virksomheden oplyser at muren er i gang med udbedring af væge og lofter.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for ccp'et pasteurisering

Kontrolleret virksomhedens procedure for løbende revision af egenkontrolprogrammet, ingen bemærkninger

Generel vejledning givet om reglerne for dokumentation at årlig revision af egenkontrol programmet.

Kontrolleret procedure for reklamations behandling, samt stikprøvevis dokumentation for behandling af indkomne reklamationer, ingen bemærkninger

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret procedure til sikring af korrekt mærkning med evt. allergener, ingen bemærkninger. Virksomheden havde ingen færdigvare med krav om allergen mærkning ved dagens kontrol.

Kontrolleret virksomhedens procedure til korrekt mærkning med næringsdeklaration, ingen bemærkninger

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Kontrolleret virksomhedens procedure for og dokumentation af ATP godkendte transportmidler, ingen bemærkninger

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dosering af tilsætningsstoffer i Strawberry/banana Nec. Comp.

Kontrolleret fødevarer(r) indeholdende tilsætningsstoffer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Lemonade indeholdesne E 124 og E 330.

---

---

---

---

---