

Kontrolrapport

Virksomhed **Food Production ApS**


Adresse Jerlevvej 40

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 39107902 Aut.nr.

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

 **Miljø- og Fødevarerministeriet**
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir. Opbevaring af fødevarer på køl og på lager herunder tørvarelager. Set produktion af rødvinssauce samt pebersauce herunder kontrolleret mulighed for krydssmitte. Set hygiejne under indpakning og emballering samt efterfølgende nedkøling. Virksomheden har redegjort for produktflow ved produktion. Gennemgået allergenhåndtering samt tilbagetrækningsprocedurer via batch. nr. Virksomheden har redegjort for affaldshåndtering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret rengøring af produktionsudstyr, produktionslokaler og køleenheder. Virksomheden har redegjort for daglig og periodevis rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokale herunder har virksomheden redegjort for kalibrering af termometer. Kontrolleret skadedyrssikring af fødevarelokalerne. Ingen anmærkninger.

Set skadedyrsrapport fra ekstern skadedyrsservice. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens risikoanalyse, egenkontrolprogram samt set dokumentation for målte temperaturer i perioden fra januar 2020 til dd. Set analyse for vand samt holdbarhedsanalyse på specifikt produkt.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Rødvinssauce for mærkning af allergene ingredienser. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at der sendes datablad med produktinformation ud til kunde udover label. Kontrolleret virksomhedens sporbarhedsstyring. Ingen anmærkninger.

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

03-06-2020

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift