

Kontrolrapport

Virksomhed **FINNSMANN FOOD ApS**

Adresse Øresundsvej 148

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 35488286 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	1
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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under produktion eller oplagring: Kontrolleret opbevaring af fødevarer i kølerum, fryser og køleskab i produktionskøkken.

Temperatur, produkter: Kontrolleret rumtemperatur i kølerum og fryser med luft termometre: Ingen anmærkninger.

Personlig hygiejne: Kontrolleret facilitet til håndhygiejne med sæbe og papir samt desinfektionsmidler: Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier: Virksomheden har indplaceret deres spiseklarprodukter som 1.3 i henhold til mikrobiologi forordningen. Kontrolleret kriterier (alle produkter er under 5 dage holdbarhed) for indplacere spiseklar produkter i 1.3 kategori og de udateger en Listeria prøver en gang om år: Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, tørrevarelager, kølerum og fryser. Konkret vejledt om at fjerne medarbejdernes sko fra under reoler i tørrevarelager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Tørrevarelager, kølerum, fryser og køkken, Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om forbedring af vedligeholdelse af et styk væg i mellemgang i tørrevarelager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelsen og opbevaring fra juni 2020 til d.d.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens baggrundsdokumentation for vækst af Listeria monocytogenes i følgende spiseklare fødevarer laks salater, der af

Kontrolrapport

Virksomhed **FINNSMANN FOOD ApS**

Adresse Øresundsvej 148

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 35488286

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomheden er indplaceret i kategori 1.3 (stabiliserede produkter): grundet holdbarhed under 5 dage.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Laks salat for mærkning af allergene ingredienser
ELLER information om allergene ingredienser.

Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mærkning af følgende produkter laks salater for mærkning af
allergene ingredienser.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Næringsdeklaration i laks salater.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens aktiviteter og lokaler stemmer
overens med registreringsamt kontrolleret CVR nummer og P- nummer.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske
fødevarer (Dark Almond bar), herunder kontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol.

Ingen anmærkninger.

Modtaget/Udtaget kopi af dokumentation for Dark Almond bar til krydskontrol.

Kontrolleret regnskab for økologiske fødevarer [kontrol af løbende registreringer/ stikprøvekontrol af løbende
regnskab med udgangspunkt i fysisk vareoptælling af udvalgte færdigvarer (Dark Almond bar) / kontrol af
periodevise balanceopgørelser / sporbarhedskontrol med udgangspunkt i udvalgte produkter (Dark Almond
barT) / kontrol af, at de fastlagte procedurer følges]. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret rengøring, identifikation samt adskillelse mellem økologiske og konventionelle fødevarer ved
opbevaring af Dark Almond bar. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret mærkning, herunder sammensætning og markedsføring (Ø-mærket/ EU-logoet/ kodenummer/
geografisk oprindelse/ ingrediensliste/ recepter/ markedsførings-Ø) på følgende økologiske fødevarer: Dark
Almond . Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at økologirapporten og dens egenkontrolprocedurer er dækkende for virksomhedens aktiviteter,
herunder om forudsætningerne for økologirapporten er uændrede. Ingen anmærkninger.