

# Kontrolrapport



Virksomhed **Nørmark Food A/S**

side 1 af 1

Adresse **Englandsvej 7**

Postnr./By **7100 Vejle**

CVR-nr. **17957635** Aut.nr. **2014**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens håndtering af kondens på det overliggende direkte ovenpå produkt flader: der fjernes kondens fra rengøringen før produktionsopstart; virksomhedens håndtering af rester af rengøring og desinfektionsmidler ved efterskylning og efter gen-rengøring: det sikres, at der afskylles tilstrækkeligt. Rengørings og desinfektionsmidler opbevaret i separatlokale væk fra fødevarelokaler. Der anvendes godkendte desinfektionsmiddele til afspritning.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring før opstart af følgende lokaler/udstyr: salteri og vakuumering herunder virksomhedens kontrol af rengøring før opstart; virksomheden fandt og rettet enkelte fejl undervejs med genrengøring; virksomhedens rengørings procedurer for adskilles af udstyr, grovskylning, skumudlægning, afvaskning, afskylning, og desinfektion. Kontrolleret dokumentation for udført rengøring fra 8-9-20 til dags dato samt afvigelser fundet.

Følgende er konstateret: I et enkelte tilfælde blev der rengjorte med vand og derefter sprit på et sted med fødevarerester som ikke var produktberørende, hvilket kun er desinfektion, ikke rengøring. Vejledt generelt om reglerne for rengøring og desinfektion som er 2 adskilte arbejds gang.

Følgende er konstateret: et enkelte stykke udstyr som ikke skilles af hver gang før rengøring, udstyret anvendes ikke regelmæssigt. Virksomheden tilretter frekvens for adskillelse i forhold til brug. Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:- vedligeholdelse af udstyr der kommer i direkte berøring med fødevarer, herunder: diverse transportbånd, vemagvogne, skæreplader, cutter, sticksaltningsudstyr, vakuumerings udstyr. Virksomheden redegjorde for kommende udbedringer på vedligeholdelse af diverse udstyr.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

13-10-2020

Dato

2 timer 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift