

Kontrolrapport

Virksomhed **ATRIA DANMARK A/S**

Adresse Langmarksvej 1

Postnr./By 8700 Horsens

CVR-nr. 12483589 Aut.nr. 4923

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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 www.findsmiley.dk

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

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: stikprøvevis kontrolleret virksomhedens system for sikring mod kondens, afskallende maling eller rengøringsvand over produkt områder inden opstart; virksomhedens procedure for sikring af at der er afskyllet tilstrækkeligt.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: virksomheden konstaterede at der var flere blå spande til ingredienser/ produkter som ikke var rene og de var stablet. Der blev bestilt gen-rengøring.

Fødevestyrelsen konstateret at gen-rengøring af disse spande forgik på gulvet, virksomheden reagerede ikke.

Ved kontrol af de gen-rengjorte spande konstaterede virksomheden at de igen ikke var rent og blev sendt til endnu en gen-rengøring. Det var først her efter bemærkninger fra Fødevestyrelsen at der blev hentet en dertil indrettet vogn for rengøring af disse spande. Virksomheden havde følgende bemærkninger: spande vil blive rengjorte igen og der vil blive holdt øje med rengøringsprocessen og efterfølgende kontrol inden ibrugtagning.

Følgende var også konstaterede: Fødevestyrelsen konstaterede 3 urent pølsestopper rør. De blev sendt til genrengøring. Der blev ikke overholdt virketid for den rengøringsmiddel der blev anvendte - som oplyste af rengøringsfirma. Virksomheden atter sendt dem til gen-rengøring og efterfølgende kontrol inden ibrugtagning.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevestyrelsen

05-11-2020

Dato

2 timer 40 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **ATRIA DANMARK A/S**

Adresse Langmarksvej 1

Postnr./By 8700 Horsens

CVR-nr. 12483589

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Rengøring før opstart af følgende lokaler/udstyr: flere linjer og diverse udstyr i produktionslokale; herunder virksomhedens kontrol af rengøring før opstart på produktberørende overflader herunder tragte, transportvogne, bånd og pølsestopper, hurtighakkere, opbevaring af løs dele når udstyr skal adskilles; virksomheden fandt og rettet enkelte fejl undervejs.

Følgende er konstateret: der blev kontrolleret af virksomheden med en spritklud i hånden som blev brugte undervejs på både produkt berørende overflader og ikke produktberørende overflader med en ny spritklud hver gang til af fjerne urenheder. Det vurderes at gen-rengøring med en spritklud er kun desinfektion, ikke rengøring. Altså ikke to adskilte arbejdsgange.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: stikprøvevis vedligeholdelse af diverse udstyr der kommer i direkte berøring med fødevarer produktionslokalet, herunder transportbånd, vemaogvogne, hurtighakkere og udstyr til pølsestopning. Virksomheden redegjorde for kommende udbedringer på vedligeholdelse på blå og rød spande.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

05-11-2020

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift