

# Kontrolrapport

Virksomhed **Flensted Snitgrønt A/S**

Adresse **Nørremarken 4**

Postnr./By **6823 Ansager**

CVR-nr. **16242780** Aut.nr. **4893**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, rengøring og vedligeholdelse i forbindelse med kampagne "kampagnen rengøring inden opstart i en gros virksomheder".

Kontrolleret om virksomheden har fokus på risiko for dryp af kondens eller andre materialer/ stoffer som kan forurene de fødevarer som fremstilles efter rengøringen.

Det indskærpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: I afdeling snitteriet – produktion hang der kondens direkte over uemballeret grønt produkter som skulle snittes, og dermed med risiko for forurening af disse produkter. Flere steder i produktionen var der kondens som kunne give anledning til forurening af de produkter som var i lokalet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden følger op på det.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Vejledt virksomheden omkring beskyttelse af virksomhedens produkter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret, at redskaber og alt udstyr, der kommer i berøring med fødevarer holdes ordentlig rent, er udformet så risikoen for kontaminering reduceres og spurgt ind til hvordan virksomhedens procedurer er for gen-rengøring.

Kontrolleret, at redskaber og alt udstyr, der kommer i berøring med fødevarer holdes ordentlig rent, er udformet så risikoen for kontaminering reduceres og spurgt ind til hvordan virksomhedens procedurer er for gen-rengøring. Kontrolleret hvordan virksomheden udfører den daglige rengøringskontrol og hvordan afvigelserne bliver noteret ned og at virksomheden agere på de maskiner og udstyr der er relevant i



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevestyrelsen

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

17-11-2020

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

