

Kontrolrapport

Virksomhed **Flensted Food Group A/S**

Adresse **Adelvej 9**

Postnr./By **6823 Ansager**

CVR-nr. **16242799** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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"/> 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: Det indskærpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: I opvaskeafdeling var der større mængde kondens på loft ved ovenlysvindue og under udsugning, med risiko for kontaminering af rengjort udstyr og dermed indirekte fare for kontaminering af fødevarerne. I kølerum var der kondens under fordamperne og i en sådan mængde at der er fare for dryp ned på metalvogne med fødevarer. Vognene var tildækkede med plastovertræk, men ved fjernelse af overtræk vurderes der risiko for indirekte kontaminering af fødevarerne. I produktionslokalet var der større mængder kondens ved flere ovenlysvinduer, og på forsænkning af loft. I produktionen var man færdig med produktionen og i gang med rengøring. Nedenunder et af ovenlysvinduerne var der et blandekar til krydderier som ikke var dækket til. Det oplyses at karret var rengjort og klar til brug. Det vurderes at der var fare for indirekte kontaminering af krydderierne på grund af fare for dryp ned i det rengjorte kar.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden følger straks 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.

Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Mikrobiologiske kriterier:

* set analyserapporter for mikrobiologiske kriterier på diverse mayonnaiseprodukter, herunder for *Listeria monocytogenes* udtaget i 2020.

Tilbagetrækning

* set dokumentation for at tilbagetrukne varer ikke er kommet



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

30-11-2020

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

