

Kontrolrapport



Virksomhed **Nørmark Food A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

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	1
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

- Ordinær kontrol Kontrolkampagne
 Ekstra kontrol Kædekontrol
 Anden kontrol

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: gennemgået flow for produktion af ikke spiseklar kødprodukter; faciliteter til hygiejnisk håndvask de forskellige produktions områder; virksomheden redegjorde for sikring mod fremmedlegemer i produktions processer samt system til sikring mod allergener. Stikprøvevis kontrolleret opbevarings temperaturer i kølerummene for modtagelse, halvfabrikata og færdigvarer samt virksomhedens dokumentation herfor i uge 1-6, 2021. Der har ikke været kundeklager vedrørende fremmedlegemer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: det periodisk renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktions- og paknings lokaler, opbevarings rummene for kølevarer; virksomheden redegjorde for frekvens af det periodisk rengøring og metoder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: døre og porte lukker tæt ud til det fri; vinduer i produktions kan ikke åbnes; skadedyrsrapporter fra eksterne firma for december og september 2020. Vejledt om rutiner for at holde porte lukket.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med fokus på fremmedlegemer og allergener. virksomheden redegjorde mundtlig også for deres gode arbejdsgange for sikring mod fremmedlegemer og allergener. Vejledt om opdatering af procedure vedrørende det faktisk sikring mod allergener i det virksomheden fravælger allergen ingredienser.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret stikprøvevis uden anmærkninger sundhedsmærkning på indgående råvarer og udgående færdigvarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-02-2021

Dato

2 timer 10 min.

Kontrollens varighed