

Kontrolrapport

Virksomhed **Nordic Harvest ApS**

Adresse Litauen Alle 13

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 40337792 Aut.nr.

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	1
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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og kvalitet af rucola. Ingen anmærkninger

Kontrolleret produktionsflow i virksomheden. Ingen anmærkninger

Kontrolleret procedurer for prøveudtagning af salater for salmonella, e-coli og listeria. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionlokalet, pakkerummet og kølerummet. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af gulv og vægge i pakkerummet. Ingen anmærkninger

Kontrolleret skadedyrssikring af port. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for procestrinet indkøb, produktion, opbevaring for mikrobiologiske forureninger, kemiske forureninger samt fysiske forureninger. Ingen anmærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt generelt om reglerne vedr. visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarerkontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige tilberedning af , personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarerkontaktmaterialer, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Kemiske forureninger: Kontrolleret procedurer for analysering af vand der bruges i produktionen. Ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarerstyrelsen

18-03-2021

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed