

Kontrolresumé

Virksomhed **Danish Crown Foods A/S,**

Thorning


Adresse **Bommen 9**

Postnr./By **8620 Kjellerup**

CVR-nr. **14003606** Aut.nr. **4658**

Kontrolleret	1	2	3	4
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2			
Rengøring	3			
Vedligeholdelse	1			
Virksomhedens egenkontrol	1			
Offentliggørelse af kontrolrapport				
Uddannelse i hygiejne				
Mærkning og information				
Godkendelser m.v.	1	3		
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> 1 Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input checked="" type="checkbox"/> 3 Anden kontrol	

Periode: Marts 2021

Antal kontroller: 4

Resumé af tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

8 kontrollerede forhold gav ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.:

SSOP, før produktion, USA:

Rengøringskontrol inden opstart:

3 indskærpelse - på 3 forskellige dage - af at alle fødevarer skal beskyttes mod kontaminering, som kan gøre dem uegnede til konsum, sundhedsfarlige eller kontaminerede på en sådan måde, at de ikke med rimelighed kan betragtes som egnede til at blive konsumeret i den tilstand.

Alle redskaber og alt udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentlig rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Rengøring og desinficering skal finde sted med en sådan hyppighed, at al risiko for kontaminering undgås.

Følgende blev konstateret:

Ved kontrol af rengøringerne efter virksomheden havde meldt klar til produktion, blev følgende konstateret:

Produktrester/olierester/sorte belægninger på produktberørende overflader samt andre overflader.

Virksomheden foretog om rengøring/desinfektion under tilsynet inden opstart af produktion.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der vil blive gennemgået procedure for daglig rengøring.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen

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

06-04-2021

Dato

Kontrolresumé udfærdiget af