

Kontrolrapport



Virksomhed **Food Production ApS**

side 1 af 2


Adresse Jerlevvej 40

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 39107902 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir. Opbevaring af fødevarer på tørvarelagere, køle- og fryserum. Set pakning med hotfill. Gennemgået procedurer ved nedkøling (tid, temperaturkontrol og mængdevis nedkøling) og hotfill (temperaturkontrol og svejsning).

Virksomheden har redegjort for holdbarhedsangivelse herunder procedurer for indsendelse af nye produkter til holdbarhedsbelastningstest samt redegjort for allergenstyring herunder brug af samme udstyr til samme produkt for at mindske risici for krydskontaminering samt tidsadskilt produktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køle- og frysefaciliteter, tørvarelagre samt produktionsområde herunder emhætte.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokale, køle- og fryserum. Ingen anmærkninger. Virksomheden har i vedligeholdelsesplan skemalagt udbedring af skader på loft efter fugt samt vægge, hvor der skal monteres rustfri stålplader for rengøringsvenlighed. Ok.

Kontrolleret uden anmærkninger: Årlig kalibrering af termometer samt skadedyrssikring af produktionslokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, egenkontrolprogram samt virksomhedens dokumentation for kontrol med temperaturer ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden maj 2021 til d.d.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens analyser herunder analyse for listeria i spiseklar produkt (Mornaysauce), miljøanalyse, mikro rengøringsprøve (Produktion, køl og tørvarelager) samt vandanalyse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på

Kontrolrapport

Virksomhed **Food Production ApS**

Adresse Jerlevvej 40

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 39107902

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for videregivelse af datablad med information om fødevarer herunder allergener samt næringsdeklaration. Vejledt konkret omkring oplysninger ift. sammensatte fødevarer brugt i virksomhedens produkter herunder gengivelse i datablad.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.