

Kontrolrapport



Virksomhed **EASYFOOD A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Albuen 39

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 25652762 Aut.nr. 4404

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens plan for mikrobiologiske analyser af fædigvarer. Plan for udtagning af miljøprøver. De seneste analysresultater er gennemgået. Virksomhedens vurdering og indplacering af produkter i forhold til de mikrobiologiske kriterier (FØDEVARESIKKERHEDSKRITERIER) bl.a. set i forhold til produkternes holdbarhed.

Vejledt generelt om reglerne i Mikrobiologiforordningen.

Sikring af vand af drikkevandskvalitet, herunder egne analyser og indhentning af resultater fra vandforsyningen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj.

Set hygiejne under produktion, herunder kondensvand samt affaldhåndtering.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for reklamationshåndtering gennemgået. Fulgt op på specifik forbrugerhenvendelse på stort pølsehorn med ketchup batch 24301B, set om der har været flere reklamationer på produktet.

Kontrolleret under rundgang risiko for afgivelse af fremmedlegmer fra produktionsudstyr.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af kar til opbevaring af rester fra produktionen bl.a. bestemt til foder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Indretning og skadedyrssikring af ny vareind- og udlevering og råvareopbevaring, og gård til opbevaring af restprodukter. Virksomhedens skadedyrskontrol og skadedyrsrapport fra ekstern skadedyrsfirma fra 30.08.2021.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske risici. Virksomheden oplyser at man er i gang



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

12-10-2021

Dato

4 timer 20 min.

Kontrollens varighed

