

Virksomhed **Flensted Food Group A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Adelvej 9

Postnr./By 6823 Ansager

CVR-nr. 16242799 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrollen sker som kontrol i 1. led med tilbagetrækningen af økologiske blancherede kartofler samt 2. opfølgning på indskærpelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Hygiejne under produktion og lagring i produktionsafdeling for delikatessen og fulgt produktionslinien af blancherede kartofler fra rengøring af de modtagne kartofler til færdigvarelager.

Set eksempler på opbevaring af allergene ingredienser (herunder opmærkning og adskillelse) på tørvarelager og set område for afvejning af allergene tørvarer.

Fremmedlegemer.

Set opgørelse over fund af fremmedlegemer i delikatessen fra 2020 - 2021 samt set oversigt over fund af fremmedlegemer i kartoffelafdelingen fra 1.10 2021 til dd.

Gennemgået procedurer med medarbejder for anvendelse af metaldetektor på linie med 25 kg sække.

Gennemgået årsag til fund af fremmedlegemer i parti blancherede kartofler og opfølgning på dette.

Allergener.

Gennemgået procedurer til sikring mod krydsforurening med allergener.

Set opbevaring og opmærkning af allergener på tørvarelager og ved afvejning.

Tilbagetrækning.

Gennemgået afgrænsning i forbindelse med tilbagetrækning af blancherede kartofler ved fund af fremmedlegemer.

Gennemgået dokumentation for tilbagetrækning af produktet
Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har redegjort for planer for vedligeholdelse/renovering af kartoffelafdeling, herunder lofter.

Virksomhedens egenkontrol: Gennemgået følgende uden

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

08-02-2022

Dato

4 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Flensted Food Group A/S**

Adresse **Adelvej 9**

Postnr./By **6823 Ansager**

CVR-nr. **16242799**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger:

Risikoanalyse.

Gennemgået flowdiagram for blancherede kartofler.

Set at fremmedlegemer og allergener indgår i risikoanalysen.

Set opgørelse over fund af fremmedlegemer i delikatessafdeling (2020 - 2021) og kartoffelafdeling (1.10 2021 - dd.).

Set dokumentation for afprøvning af metaldetektor ved 25 kg kartoffelanlæg fra d. 4.10 2021 og dd.

Set analyseresultater fra 20.4 2021 for rest af allergener (fisk i hønsesalat)

Uddannelse i hygiejne: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

* set materiale til oplæring af medarbejdere i håndtering af allergener.

Mærkning og information: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Gennemgået mærkning af tunsalat med ingredienser, herunder mængdeangivelser og allergenmærkning ved sammenholdelse af mærkning med opskrift og datablade.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

08-02-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift