

Virksomhed **Food Production ApS**

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	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion herunder gennemgang af produktion af rødvinsauce samt ostepos samt gennemgået produktionsflow med fokus på allergener herunder krydskontaminering samt fremmedlegemer. Set påfyldning i pose med hotfill samt kontrol af temperatur, svejsning og virksomhedens har fremvist nedkølingsprocedurer. Virksomheden har redegjort for varemottagelse af emballage herunder at den stemmer overens med datablad/bestilling, der opfylder krav til produktet hvortil det skal benyttes. Set opbevaring af emballage. Ok.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask, personalefaciliteter herunder arbejdstøj og hovedbeklædning. Gennemgået procedurer ved sygdom, personale samt dennes familie. Gennemgået mikrobiologiske kriterier og virksomheden har fremvist hvordan kogegryde cip-testes. Set opbevaring af råvarer herunder kontrol af temperatur i kølerum. Gennemgået virksomhedens procedurer for holdbarhedsvurdering herunder produktanalyse. Virksomheden har redegjort for vandkvalitet gennem vandværksanalyse. Ok. Følgende er konstateret: Der ses kondensvand over kogegryde der ikke benyttes. Vurderet bagatelagtigt da der ikke er risiko for kontaminering af fødevarer. Vejledt konkret omkring kondens herunder udsugningseffektivitet af emhætte.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale samt kogegryder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokale. Følgende er konstateret: Udenfor kogeafdeling ses rå murstensloft i produktionslokale. Vurderet bagatelagtigt da virksomheden er igang med udbedring af vandskade og i den forbindelse behandling af loft. Der ses ikke risiko for produktsikkerheden. Virksomheden er vejledt konkret omkring opsætning af midlertidig foranstaltning til at sikre, at

20-04-2022

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Food Production ApS**

Adresse Jerlevvej 40

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 39107902

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

der er vaskbare overflader i produktionslokale indtil murstensloftet er klar til efterbehandling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for kalibrering af termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, egenkontrolprogram samt dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra oktober 2021 til dd.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerborne sygdomme.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret mærkning af datablad for færdigvarer samt sporbarhed et led frem og et led tilbage.

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Brug af tildætningsstoffer ved produktion.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Mærkningsoplysninger på fødevarerkontaktmateriale (spand).

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

20-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift