

Virksomhed **APPETIT-LEVNEDSMIDLER A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Sønderskovvej 14

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 10277086 Aut.nr.

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

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens baggrundsdokumentation for styring af vækst af Listeria

monocytogenes i spiseklare fødevarer, der af virksomheden er indplaceret i kategori 1.3 (stabiliserede produkter). Følgende fødevarer er kontrolleret: Dallas, coleslaw og knust hvidløg.

Følgende er kontrolleret: Set PH log stikprøvevist fra produktioner. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået produktflow for produktion, samt adskildelse af allergene produkter fra ikke allergene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: p34, p2, p4, k33, l42. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for styring af PH i dallas, coleslaw og knust hvidløg.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Dallas, coleslaw og knust hvidløg, set stikprøvevist fra produktioner i 21.

Kontrolleret: Skriftlig procedure for HACCP kontrol.

Følgende er konstateret: Der mangler skriftlig procedure for PH kontrol, virksomhedsrepræsentant har gennemgået deres procedure, ok.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for skriftlige procedure af egenkontrollens CCP punkter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Import, samhandel.

Fødevarestyrelsen

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

30-05-2022

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afløst til

Tilsynsførendes underskrift