

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Odense Marcipan (lgos) A/S**

Adresse **Baldersbuen 12**

Postnr./By **2640 Hedehusene**

CVR-nr. **15233699** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret rengøring inden produktion.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger

- Håndtering af kondens. På kontroltidspunktet blev der ikke konstateret kondens i produktionslokaler.

- Anvendelse af to rengøringsmidler - et sæbemiddel og et desinfektionsmiddel. Kontrolleret at de anvendes på relevante overflader jf. datablad.

- Virksomhedens anvendelse af desinfektionsmidler - der anvendes desinfektionsmidler som kræver afslydning, der foretages efterfølgende PH måling til sikring af at afskyldning har været tilstrækkelig, kontrolleret dokumentation af ph måling af 29-08-2022. Der foretages ATP prøver på udvalgte steder i rørsystemet, kontrolleret dokumentation derfor af 29-08-2022.

- Virksomhedens procedurer for kontrol af rengøring inden opstart af produktion, herunder kontrol af den rengøring der udføres af eksternt firma, dokumenteret i skema samt dokumentation af 29-08-2022.

- Virksomhedens procedure til sikring af at rengjort udstyr ikke kontamineres efter rengøring.

- Virksomhedens procedure ved opstart - dampning af slanger og udstyr m. ren damp.

Konkret vejledt om muligheder for opdatering af korrigerende handling ved utilstrækkelig afskyldning af syreholdigt desinfektionsmiddel i checkskema - checkskema angiver at der tages ph måling af sidste skyllevand efter rengøring og at afskyldning gentages ved ph over 7,8, men angiver ikke korrigerende handling ved lav ph, checkskemaet angiver dog ph skal måles til mindst 6,5.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring før opstart af følgende lokaler/udstyr: kogekedel, slanger samt pakninger til produktion af glaze, optøningskar, afveje beholdere, gulv, vægge, loft i koge hal samt gulv og vægge i afvejerum

30-08-2022

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Odense Marcipan (lgos) A/S

Adresse Baldersbuen 12

Postnr./By 2640 Hedehusene

CVR-nr. 15233699

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af overflader i kokekedel, synlige del af slanger, optøningskar, beholder til afvejning, vægge, gulv og loft i kogeal, vægge og gulv i afvejerum.

Fødevarestyrelsen

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

30-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk