

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **De Danske Gærfabrikker A/S -**

Lunderskov

Adresse **Stændergårdsvej 12**

Postnr./By **6640 Lunderskov**

CVR-nr. **30921860** Aut.nr.

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Procedure for personlig hygiejne, herunder anvendelse af egnet arbejdsbeklædning i produktionen. Retningslinjer for indtag af mad.

Procedure (GAG) for transporter til og fra virksomheden, herunder forsegling og transportaftaler.

Kontrolleret virksomhedens procedurer (GAG) for modtagekontrol både for varer fra Danmark og af varer direkte fra 3. land. Ved stikprøve set dokumentation for varemottagelse på CMR fra september og oktober 2022.

Årlig analyse for indhold/fravær af PAH udført 08.02.2022.

Arbejdsgange for håndtering af allergener sulfit i selenprodukt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Krav til for rengøring af tankbiler, hhv. ved interne leveringer af samme produkt og fra ekstern leverandør.

Dokumentation for forudgående rengøring af tankbiler fra UK i september og oktober 2022 er set.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for leverandør udvælgelse og import. Procedure for varemottagelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) mikrobiologisk risiko CCP paterurisering og OPRP fremmedlegemer samt flowchart linje 1. System til analyse og opfølgning på afvigelser gennemgået.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne, kvalitetstræning og HACCP. Program for seneste træning udført 10.10. 2022 gennemgået. Ingen anmærkninger.

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

11-10-2022

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk