

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Orkla Foods Danmark A/S,**

Skovlund

Adresse **Nørremarken 23**

Postnr./By **6823 Ansager**

CVR-nr. **56548319** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 2

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

- procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Set hygiejneregler samt procedurer. Virksomheden har redegjort for rød, gul og blå zone.

- set omklædningsfaciliteter samt set adgang til hygiejniske håndvaskefaciliteter i produktions, pakke- og lagerområder

- set opbevaring af køle- og frostvarer samt foretaget temperaturkontrol

- set hygiejne under produktion, indpakning og emballering

- set hygiejne under oplagring

- procedurer for kontrol af temperaturer i pasteur

- virksomheden har redegjort for styring og kontrol ved skift fra produktion af økologisk til konventionel spinatpasta

- procedurer for rework af pasta, herunder procedurer for fremmedlegemer og opmærksomhed på mulighed for kontaminering af plast efter åbning af pakker

- set iltrestmåling samt måling af leaktest på pasta

- procedurer for kontrol af metal detektor samt set afprøvning af denne i produktionen

- procedurer for udtagning af vandprøver i produktionen

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- stikprøvevis set høj rengøring i kølerum samt i produktionsområder

- stikprøvevis set rengøring af produktionsudstyr samt set rengøring af område ved pasteur og ved pakkelinje

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- stikprøvevis set vedligehold af produktionsudstyr ved pasteur samt pakkelinje

07-12-2022

Dato

3 timer 30 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 Orkla Foods Danmark A/S,

Skovlund

Adresse Nørremarken 23

Postnr./By 6823 Ansager

CVR-nr. 56548319

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

- set vedligehold af diverse kølerum og frostrum

- set vedligehold af måleudstyr, herunder kalibrering af pasteur og iltrestmåler ved ekstern virksomhed

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- set virksomhedens seneste analyseresultater på vandkvalitet

- stikprøvevis set virksomhedens dokumentation for overvågning af opbevaringstemperaturer via loggere for december 2022

- set risikoanalyse for fremmedlegemer

- set risikoanalyse for kemiske forureninger

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

07-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift