Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jens Møller Products Aps**

Adresse HI-Park 411

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 20968540 Aut.nr. 5696

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.	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

- [X] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når medarbejdere er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge), hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.
Gennemgået procedure for modtagelse samt håndtering af ruturnerede varer. Virksomheden oplyser, at varer tages retur til nærmere undersøgelse, men at returnerede varer ikke forlader virksomheden igen. OK.
Gennemgået procedure for sikring af vand anvendt i produktion er af drikkevandskvalitet. Anvendt vand i virksomheden stammer fra kommunalt vandværk. OK.
Mikrobiologiske resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af listeria for 2022, fravær i 25 g. OK.
Virksomheden oplyser at der hvert år indsendes listeriaprøver i januar måned. OK.
Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: produktionslokaler. Virksomheden har redegjort for rengøring af tanke i produktionslokale. OK. Virksomheden anvender ikke desinfektionsmiddel til tanke samt har redegjort herfor, herunder kontrol af rengøringen. OK.
Virksomheden har redegjort til kalibrering af pH-metre, herunder frekvens for intern kalibrering, samt fremvist dokumentation herfor. OK.
Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse samt egenkontrolprocedurer for CCP måling af pH i færdigvarer for hvert produceret batch. OK. Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for måling af pH i færdigvarer. OK.
Gennemgået virksomhedens procedure for styring af listeria.

18-01-2023
Dato

3 timer 40 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 **Jens Møller Products Aps**

Adresse HI-Park 411

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 20968540

Tilsynsførendes bemærkninger

Virksomheden har redegjort for indplacering i fødevarekategori 1.3. grundet pH værdi under 4 i færdigvarer. OK.
Virksomheden har dog fået foretaget et staksprøve af produktet, fravær i 25 g.
Vejledt om at anvende den kvantitative analyse for Listeria monocytogenes (EN/ISO 11290-2 eller tilsvarende) som dokumentation for overholdelse af det mikrobiologiske kriterium for produkter i fødevarekategori 1.3 – altså < 100 cfu pr. gr. i hele holdbarhedsperioden.
Vejledt generelt om skriftlig risikovurdering af listeria, herunder indplacering samt begrundelse herfor, prøveplan samt korrigerende handlinger i tilfælde af positive fund.
Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. Alle ansatte der håndterer fødevarer har hygiejnebevis eller en relevant uddannelse. Virksomheden laver løbende undervisning af ansatte blandt andet ift. fødevarehygiejne.
Kontrolleret at virksomheden har nedsat et HACCP team som løbende afholder møder. OK. Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens afvigelser for 2022 samt håndtering heraf. OK.
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: samhandel.
Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for plastbøtter til færdigvarer, herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af fødevare, tid og temperatur), udsteder af erklæring og underskrift. OK.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sporbarhed af fødevarekontaktmateriale (plastbøtter samt låg til færdigvarer).

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

18-01-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk