Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nr. Onsild ApS**

Adresse Niels Bohrs Vej 5
Postnr./By 6100 Haderslev
CVR-nr. 36937912 Aut.nr. 5925

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

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

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret mulighed for håndvask ved indgangen til virksomhedens produktions lokaler og brug af handsker, huer, rent arbejdstøj m.m.
Særlig fokus på virksomhedens medarbejderes hygiejne adfærd under produktionen og herunder krydskontamination og gennemgået virksomheden produktionsflow, om der er tydelig adskillelse mellem rå og spiseklare produkter samt adskillelse af arbejdsprocesser og personale. Kontrolleret om virksomhedens har en procedure for produktionsrækkefølge, at virksomheden slutter af med de mest risikofyldte produkter ved produktion/pakning og har virksomheden taget højde for hvordan deres produkter opbevares i deres kølerum (halvt fabrikat og færdig varmebehandlet produkter)
Kontrolleret opbevaring af indpakningsmateriale (risiko for kontaminering) Kontrolleret emballagen bruges under produktionen – (særlig fokus på Indpakning og emballering under produktion).

Spurgt ind til virksomhedens kontrol med temperaturen i fødevarer under produktionen og som oplagres og om de rutinemæssigt overvåger efter retningslinjerne i egenkontrolprogrammet. Målt temperaturen i råvarer under produktionen og i virksomhedens kølerum - fik forklaret virksomhedens procedure.

Mikrobiologiske kriterier:
Kontrolleret om virksomheden har forholdt sig til, hvilken kategori stabiliseret/ikke stabiliseret produkter skal indplaceres i.
Gennemgået procedurer for overholdelse af mikrobiologiforordningen og set analyseresultater for virksomhedens produkter og miljø prøver (virksomheden udtager 5 prøver pr. Parti).
Kontrolleret om virksomhedens egenkontrolprøver er analyseres på et akkrediteret laboratorium.

12-05-2023
Dato

3 timer 15 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nr. Onsild ApS**

Adresse Niels Bohrs Vej 5
Postnr./By 6100 Haderslev
CVR-nr. 36937912

Tilsynsførendes bemærkninger

Gennemgået virksomhedens prøveplan både for rengøringsprøve og virksomhedens produkter og at virksomheden kan dokumentere, at de kommer rundt om alle deres produkter i en given periode set for 2023.
Virksomheden udtager prøver hver 3 uge af deres produkter.
Kontrolleret at virksomheden brugbart overblik over deres negative og positive prøver i form af kurver eller histogrammer.

Kontrolleret virksomhedens baggrundsdokumentation for styring af vækst af Listeria monocytogenes i spiseklare fødevarer, der af virksomheden er indplaceret i kategori 1.2 (styret vækst).
Følgende fødevarer er kontrolleret: Frikadeller
Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende kontrolleret - Indretning af virksomhedens lokaler, at om det valgte materiale i virksomheden er holdbart og kan vedligeholdes og rengøres og om virksomhedens bygninger er skadedyrs sikret.
Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan – set for frmstilling af frikadeller.
Dokumentation for overvågning af CCP og hvilke CCPer virksomheden har og hvordan de har fundet frem til dem og kontrolleret om virksomheden kan redegøre for deres GMP som har afgørende betydning for fødevaresikkerhed og hvordan virksomheden får de gode arbejdsgange ud til deres medarbejder, der udfører arbejdsopgaven.
Verifikation - analyser, audit – har virksomheden dokumentation for at de har gennemgået deres egenkontrolprogram og har de fuldt op på deres analyser - set prcedure.
Mærkning og information: Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter: Frikadeller. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger:
Oplysninger om ansvarlig virksomhed
varebetegnelse
ingrediensliste efter faldende vægt (herunder funktionskategori samt E-Nr./navn på tilsætningsstoffer)
allergene ingredienser er fremhævet visuelt
mængdeangivelse

12-05-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nr. Onsild ApS**

Adresse Niels Bohrs Vej 5
Postnr./By 6100 Haderslev
CVR-nr. 36937912

Tilsynsførendes bemærkninger

nettovægt
holdbarhedsangivelse
særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter
næringsdeklaration
Dyrevelfærdsmærke

Set virksomheden beregninger(recepter, datablade) i forhold til rækkefølgningen på deres produkter og QUID mærkningen.

Kontrolleret holdbarhedsmærkning og holdbarhedsvurdering, herunder om virksomhedens mundtlige procedurer/ skriftlige procedure holdbarhedsvurdering af kødprodukter er tilstrækkelig.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret procedurer og dokumentation for beregning af mængden af tilsatte fødevarer indeholdende tilsætningsstoffer/ Tekniske hjælpestoffer/ Aromaer/ GMO - Følgende fødevare er Kontrolleret – De samme 3 produkter
Kontrolleret at de tilsætningsstoffer som virksomheden anvender, er købt hos autoriserede leverandører og hvordan de sikrer sig at de overholder EU-listen - vejledt virksomheden omkring brug af EU-listen.

Ingen anmærkninger.

12-05-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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