

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DANÆG PRODUCTS A/S**

Adresse **Danægvej 3**

Postnr./By **6070 Christiansfeld**

CVR-nr. **10226392** Aut.nr. **P81**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk håndtering under fremføring og udslåning af æg til produkt, hygiejne under tapning, indpakning og emballering af ægprodukt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adfærd vedrørende personlig hygiejne set under produktion, set skriftlige procedurer for forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt personalet, vejledt generelt om anbefalede forholdsregler i forbindelse med sygdom med opkast og diarre hos personale eller deres samboende familie. Kontrolleret hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens anvendelse af desinfektionsmidler godkendt til fødevarevirksomhed.

Kontrolleret temperatur i kølerum, herunder brug af referencetermometer, ingen anmærkninger.

Kontrolleret håndtering af allergener, herunder opbevaring, afvejningsprocedure, særskilt udstyr samt forholdsregler for personalets medbringelse af allergener, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: I pasteuriseringsrum samt i CIP rum ses rustne, tilsmudsede udsugningsriste i loftet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler og udstyr i fødevarevirksomheder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Periodisk rengøring af overliggende strukturer i udslåning, pasteuriseringsrum, tapperum, pakkerum, kølelagre.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Tapperum, pakkerum og kølelagre med udlæsning og port. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for brug af

12-09-2023

Dato

2 timer

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 **DANÆG PRODUCTS A/S**

Adresse Danægvej 3

Postnr./By 6070 Christiansfeld

CVR-nr. 10226392

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

brintoverilte i forbindelse med tapning i bag in box.

Fødevarestyrelsen

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

12-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk