

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Food Story ApS**

Adresse **Norgesvej 49 B**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **40252010** Aut.nr. **6883**

| 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.                  | 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret -

Hygiejne under produktion/ oplagring af fødevarer/ oplagring, indpakning og emballering i virksomhedens lokaler.

Krav til råvarer – kontrolleret hvad virksomheden stiller af krav til deres råvarer leverandør - fik forklaret virksomhedens procedure.

Temperatur, produkter -og tid/temperatur – hvordan denne kontrol udføres og hvor hyppigt.

Temperatur, køle- fryserum – målt temperaturen i disse rum og set virksomhedens dokumentation og hvordan den udføres.

Kontrolleret virksomhedens baggrundsdokumentation for styring af vækst af *Listeria monocytogenes* i spiseklare fødevarer – virksomheden producere kun fødevarer med en holdbarhed under 5 dage - Det mad der fremstilles bliver indtaget samme dag.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer de fremstiller, der er omfattet af mikrobiologiforordningen. At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen og at virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier i fødevarekategori, at virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvefrekvens for deres fødevarekategorier.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret: at virksomheden ved undersøgelse af proceshygiejne kriterier har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium. At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium. At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

30-08-2023

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Food Story ApS**

Adresse Norgesvej 49 B

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 40252010

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret: At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af proceshygiejnekrav i perioden 2023.

At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af fødevarekategori undersøgt for proceshygiejnekrav (fødevaresikkerhedskriterier)

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive prøver og har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret - Rengøring af lokaler og udstyr, som ikke kommer i kontakt med fødevarer i virksomhedens produktionslokaler, lager og kølerum – spurgt ind til virksomhedens procedure

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret - Lokaler og udstyr, vedligeholdelse – kontrolleret i virksomhedens produktionslokaler, lager og kølerum

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret - Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan for modtagelse, allergener, varmebehandling.

Dokumentation for overvågning af CCP, OPRP som har afgørende betydning for fødevaresikkerhed – set for varmebehandling, nedkøling siden sidste kontrolbesøg.

Skriftlige procedurer - CCP, OPRP med afgørende betydning for fødevaresikkerhed – set varmebehandling, nedkøling og opbevaring.

Vejledt virksomheden omkring miljøprøver i virksomheden, at selv deres produkter er under 5 dages holdbarhed, bør de udtage miljøprøver.

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](http://www.fvst.dk/kontakt)

30-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)