

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Top Food**

Adresse Sønderbro 21

Postnr./By 9881 Bindslev

CVR-nr. 12894074 Aut.nr. 262

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under produktion: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af råvarer i kølerum og opbevaring af fars i vemagvogne til fremstilling af burgerbøffer. Håndtering og opbevaring af burgerbøffer ved stop på pakkelinjen.

Personlig hygiejne og helbred: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for opbevaring af ren arbejdsbeklædning og privat tøj/sko, anvendelse af arbejdsbeklædning, opbevaring af handsker og forklæder under og efter produktion, håndvask og skovask inden adgang til produktionen samt forholdsregler ved sygdom og sår på hænder. Set at arbejdsbeklædning og privat tøj opbevares adskilt, at der ved adgang til produktionen og i produktionen er vaske til hygiejnisk håndvask, at medarbejdere foretager skovask og håndvask inden adgang til produktionen, at handsker og forklæder opbevares hygiejnisk i produktionen og at medarbejdere bærer egnet og rent arbejdsbeklædning.

Vand: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for at sikre at vand der anvendes i produktionen og ved rengøring er vand af drikkevandskvalitet, herunder at der ikke er forekomst af blinde ender i rørsystemet, rengøring af studser og haner og gennemskylning af rørsystemet efter ferier mm. samt at der er adgang til vandværkets analyser og at de kontrolleres årligt, senest den 22. maj 2023.

Transport (generel hygiejne og temperatur): Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for kontrol af transportmidler ved modtagelse af råvarer og afsendelse af færdigvarer for at sikre at transportmidlerne er egnet til formålet og at den rette temperatur holdes. Set dokumentation for kontrol af lastrum ved råvaremodtagelse i perioden fra den 13. august til den 28. september 2023.

09-10-2023

Dato

3 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 **Top Food**

Adresse Sønderbro 21

Postnr./By 9881 Bindslev

CVR-nr. 12894074

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Transportmidler, rengøring og desinfektion: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for kontrol af transportmidler ved modtagelse af råvarer og afsendelse af færdigvarer for at sikre at transportmidlerne er egnet til formålet og renholdt. Set dokumentation for kontrol af lastrum ved råvaremodtagelse i perioden fra den 13. august til den 28. september 2023.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Indretning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set at lokalernes indbyrdes placering og udstyrets placering giver mulighed for god hygiejnemæssig praksis og et hygiejnisk flow. Set at der i produktionslokalerne er tilstrækkelig belysning til arbejdets udførelse.

Transportmidler, vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for kontrol af transportmidler ved modtagelse af råvarer og afsendelse af færdigvarer for at sikre at transportmidlerne er egnet til formålet og vedligeholdt. Set dokumentation for kontrol af lastrum ved råvaremodtagelse i perioden fra den 13. august til den 28. september 2023.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse for råvarer, herunder at virksomheden har forholdt sig til at Salmonella er en risikofaktor.

Mærkning og information: Sporbarhedskrav, animalske fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for at sporbarhedskrav for animalske fødevarer ved afsendelse af rå burgerbøffer den 6. og den 9. oktober er opfyldt.

Tilsætningsstoffer m.v.: Tilsætningsstoffer mv.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for at anvendelse af tilsætningsstofferne E450 og E621 i fødevarer overholder grænseværdier angivet i EU-databasen.

Fødevarestyrelsen

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

09-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk