

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jensens Foods A/S**

Adresse **Energivej 5**

Postnr./By **7600 Struer**

CVR-nr. **18455595** Aut.nr. **849**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Denne kontrol er gennemført med gennemgang af den seneste auditrapport/de seneste auditrapporter fra certificeringsorgan af den 20-22.09.2023.

Der er på den baggrund ikke foretaget yderligere kontrol af følgende lovgivningsområder ELLER kontrolelementer: Allergener - kontaminering; rengøring af lokaler og udstyr både produktflader og ikke produkt; Lokaler, udstyr og vedligeholdelse; allergenmærkning.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens procedure for kontrol af kniv sterilisatorers temperatur inden opstart, grænsen herfor samt dagens registrering herfor i sous vide afdeling; gennemgået og overværet procedure for kontrol af opvarmning og nedkøling af ribs og pulled pork i sous vide afdeling samt indpakning af disse produkter; system for gangbro og sikring mod krydskontaminering herfra.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med fokus på sous vide opvarmning og nedkøling med fokus på pulled pork og ribs.

Følgende er konstateret: beskrivelse af nedkøling i risikoanalyse afviger fra det der faktisk gøres ud i virksomheden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om overensstemmelse mellem de faktisk procedurer og grænser der anvendes i produktion med risikoanalyse samt at risikovurdering for mikrobiologiske, kemiske og fysiske risici for alle trin.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for opvarmning og nedkøling af sousvide produkter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for dagens opvarmning, holdetid og nedkøling af sousvide produkter.

03-11-2023

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jensens Foods A/S**

Adresse **Energivej 5**

Postnr./By **7600 Struer**

CVR-nr. **18455595**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens certificerede kvalitetsstyringssystem er dækkende.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: samhandel, dyrevelfærdsmærke.

Fødevarestyrelsen

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

03-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk