

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nagel Liller A/S**

Adresse **Nimvej 2**

Postnr./By **7120 Vejle Øst**

CVR-nr. **38338862** Aut.nr. **6970**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Personlig hygiejne og helbred

* gennemgået procedurer til sikring af hygiejne og helbred hos medarbejdere og besøgende.

* set formular til udfyldelse af formular omkring hygiejne og sikkerhed

* set folder til udlevering til besøgende/håndværkere.

Affaldshåndtering

* gennemgået procedurer omkring opbevaring og levering af affald

* set aftale med biproduktvirksomhed (Gemidan)

* set opbevaringsbeholdere til fødevareaffald herunder opmærkning af beholdere

Temperatur køle og fryserum

* gennemgået procedurer for overvågning af temperaturer

* set eksempler på temperaturudskrifter for dagens

temperatur på kølerum og fryserum

* grænseværdier for temperaturer i køle og fryserum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Kalibrering af termometre.

* Gennemgået procedurer for kalibrering af

indstikningstermometre, lagertermometre og

transportcontainer termometre, herunder system til sikring af at alle termometre kalibreres.

* set eksempler på dokumentation for kalibrering af

indstikningstermometre, lagertermometre, transportcontainer termometre og referencetermometer.

Transportmidler vedligeholdelse

* set vedligeholdelse på 2 kølecontainere.

03-11-2023

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nagel Liller A/S**

Adresse **Nimvej 2**

Postnr./By **7120 Vejle Øst**

CVR-nr. **38338862**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

HACCP gruppe: set at der er oprettet HACCP gruppe.

Afviigelser: set oversigt over afviigelser (fra gods ind og ud)og at der følges op på systematiske afviigelser.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Uddannelse

* procedurer for uddannelse af medarbejdere i hygiejne og HACCP medlemmer i HACCP

* set materiale til undervisning af medarbejdere i hygiejne.

Mærkning og information: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Sporbarhed

* set sporbarhed på 3 produkter

Sporbarhed animalske fødevarer

Set følgedokumenter ved modtagelse på 2 produkter (ost) og på 1 produkt ved afsendelse.

Vejledt konkret om krav til, at det af følgedokumentationen skal fremgå, fra hvilken virksomhed fødevaren er afsendt.

Fødevarestyrelsen

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

03-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift