

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nr. Onsild ApS**

Adresse **Niels Bohrs Vej 5**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **36937912** Aut.nr. **5925**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 - Særlig fokus på virksomhedens medarbejderes hygiejne adfærd under produktionen og herunder krydskontamination og brug af handsker, huer, rent arbejdstøj m.m. og spurgt ind til virksomhedens procedure og set virksomhedens omklædningsrum.

*Virksomhedens affald – set virksomhedens affalds container- alt affald går til forbrænding/biogas.

*Rengørings- og desinfektionsmidler – set virksomhedens midler og fik forklaret hvordan de anvendes og set datablade på de desinfektionsmidler virksomheden bruger.

*Procesforurening (PAH, akrylamid) – virksomheden har ingen røgning og spurgt ind til om virksomheden har forholdt sig til akrylamid, som kan dannes ved stegning. Virksomheden kunne forklare deres procedure og hvad de gør for udgå dette - virksomheden fører dette ind i deres risikoanalyse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret - periodisk rengøring i virksomhedens produktionslokaler og rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer i følgende lokaler – modtagelse, produktionslokalet, pakkerum, kølerum, lager - 2 gange årligt gør virksomheden dette.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret - Kontrolleret skadedyrssikring af virksomhedens bygninger og set virksomhedens rapporter fra eksternt skadedyrsfirma for de sidste 6 mdr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret -

*Kontrolleret dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan – set for stegning af frikadeller. Små justeringer af deres risikoanalyse .

*Dokumentation for overvågning af CCP og GMP som har afgørende betydning for fødevarer sikkerhed. Fik forklaret hvorfor virksomheden kun har varmbehandling som et kritisk kontrolpunkt.

*Verifikation - analyser, audit – har virksomheden dokumentation for at de har gennemgået deres

13-11-2023

Dato

2 timer 45 min.

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 **Nr. Onsild ApS**

Adresse Niels Bohrs Vej 5

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 36937912

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrolprogram og har de fuldt op på deres analyser - set for produkter og miljø prøver og set procedure.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne og uddannelse af medarbejdere (HACCP gruppen)

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret - Mærkningsoplysninger på fødevarekontaktmaterialer i forhold til overensstemmelseserklæring. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret - transportbånd (stegebånd) og R-kasser grå.

*Overensstemmelseserklæring for de samme, herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af fødevare, tid og temperatur), oplysninger om stoffer med specifikke migrationsgrænser og dual use additiver, udsteder af erklæring og underskrift.

Ingen anmærkninger

13-11-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk