

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Panenka**

Adresse Frederiksgade 35, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 41553545 Aut.nr. 6789

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og håndtering af indpakning og pakning af fødevarer til andre virksomheder. Kontrolleret korrekt brug af desinfektion samt at desinfektion er godkendt af Fødevarestyrelsen. Der er vejledt generelt om desinfektion.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier for salmonella og Listeria i fødevarekategori 1.2 og 1.19 og proceshygiejnekræterier for e.coli i fødevarekategori 2.5.1.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for fødevarekategorier og miljøprøver.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver for listeria, salmonella og e.coli 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.

At prøver til undersøgelse for Listeria fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er

23-11-2023

Dato

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 **Panenka**

Adresse Frederiksgade 35, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 41553545

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af fødevarer sikkerhedskriterier for salmonella og Listeria i fødevarekategori 1.2 og 1.19 og proceshygiejnekriterier for e.coli i fødevarekategori 2.5.1. i perioden 2023.

At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater. Der er ikke set utilfredsstillende analyser.

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

At virksomheden analyserer tendenserne i testresultaterne og har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: vægge, lofter og kølefaciliteter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori. Proceduren er implementeret. Virksomheden har inplaceret i følgende fødevarekategorier: 1.2 for Listeria, 1.19 for salmonella, 2.5.1 for e.coli. Kontrolleret virksomheden prøveplan for mikrobiologiske prøver, ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sporbarhed 1 led frem for udgående varer til andre virksomheder. Set følgeseddel og aut. mærkning, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Påsætning af id-mærke i oval form påskrevet DK 6789 EF på alle udgående animalske varer.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden bruger jodberiget salt. Der forfindes flagesalt i virksomheden som bruges til afpyntning, ok.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

23-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk