

Virksomhed **ERIK FARMERS HYBEN VITAL ApS**

Adresse Klavsebøllevej 2

Postnr./By 5953 Tranekær

CVR-nr. 18796473 Aut.nr.

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.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> 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: Kontrolleret virksomhedens procedurer for overholdelse af mikrobiologiske kriterier for hybenpulver, herunder særligt kunde-/landekrav til analyser, kontrolleret virksomhedens analysemetoder, arbejdsinstruktion for udvælgelse af analyser samt procedurer for frigivelse af batch på baggrund af analyseresultater.

Kontrolleret temperatur ved frost opbevaring, virksomheden styrer temperaturen ved alarm og visuel kontrol. Ingen anmærkninger.

Transport, generel hygiejne og temperaturer under transport, virksomheden har mundtlig redegjort for hygiejnisk transport i egne køretøjer, af henholdsvis egne bær ved høst, rengøring af lastrum mellem levering/afhentning af høstede bær og efterfølgende bær som råvare samt hygiejnisk afhentning af øvrige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Visuel kontrol af rengøring og procedurer for rengøring af genbrugsemballage, der dog ikke kommer i direkte forbindelse med fødevarer, idet der anvendes inderposer, samt kontrolleret vaskerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret hygiejnisk indretning af produktions-, pakke- og lagerlokaler. Ingen anmærkninger.

Derudover har virksomheden mundtlig redegjort for årlig gennemgang af vedligehold i virksomhedens lokaler herunder udbedring af afskalning af maling på gulve.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for procestrin: råvarer inden emballering - niveauer for mikrobiologi, samt styrende foranstaltning i form af tilfredsstillende analyseresultat inden frigivelse af batch på baggrund af kunde-/landekrav.

Kontrolleret revision af virksomhedens egenkontrolprogram og risikoanalyse, virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram revideres og opdateres årligt, dog er disse opdateret to gange i år, grundet ændring i aktiviteter. Ingen

29-11-2023

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ERIK FARMERS HYBEN VITAL ApS**

Adresse Klavsebøllevej 2

Postnr./By 5953 Tranekær

CVR-nr. 18796473

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret generel sporbarhed for egne bær fra høst til færdigt produkt herunder også batchstyring undervejs i processen.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden bemærkninger: Virksomhedens CVR-nr. samt opdatering af kontaktpersoner og kontaktoplysninger i Fødevarestyrelsens system.

Generelt vejledt om reglerne for, at FKM til videresalg kræver en tilføjelse til virksomhedens registrering.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden bemærkninger: Virksomhedens ansvarsfordeling mellem producent og anmelder af kosttilskud, virksomheden anvender analyseresultat som dokumentation for mærkning af produkter, virksomhedens produkter er primært udelukkende hyben.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrollere anvendelse af tilsætningsstoffer, tekniske hjælpestoffer og aromaer, der anvendes ikke tilsætningsstoffer, tekniske hjælpestoffer og aromaer i produktionen/produkterne. Ingen bemærkninger.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Fødevarestyrelsen

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

29-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift