

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Demca ApS**

Adresse **Sintrupvej 23**

Postnr./By **8220 Brabrand**

CVR-nr. **38403982** Aut.nr. **5718**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	2
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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 3

Fødevarerejseholdet har foretaget kontrol i samarbejde med fødevareNordØst.

Udleveret retssikkerhedsblanket samt vejledt om betaling for kontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne under oplagring af fødevarer og emballage i salgsområde. Ok.

Kontrolleret virksomhedens brug af egnede desinfektionsmidler ved slutrengøring i produktionslokale. Det indskræpes at virksomhederne skal være i stand til at dokumentere at de anvendte sæbe og desinfektionsmidler er egnet til anvendelse i fødevarelokaler, herunder kontakt med fødevareudstyr. Følgende er konstateret: Virksomheden fremviser desinfektionsmiddel i om hældt bøtte. De oplyser det er indkøbt hos Inco, at der er leveret i 5 liters spande men de har brugt det sidste så de har ikke noget dokumentation lige nu.

I følge reglerne skal virksomheder anvende egnede rengøringsmidler, og desinfektionsmidler der er godkendt af fødevarestyrelsen. Endvidere er der krav til mærkning og opbevaring af disse midler.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret det genrelle vedligeholdelses niveau af gulv i salgsområde. Virksomheden er ved at udskifte / renovere eksisterende gulvbelægning. Der spærres af / sektioneres således at det kan tages i etaper mens der fortsat er åbent. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomheden fejlrapporter herunder reklamationer. Virksomheden har mundtligt redegjort for hvordan de håndterer reklamationer fra kunder. Drøftet muligheden for oprettelse af regulært skema hvor alle reklamationer noteres. Således at mulige tendenser vil blive opdaget.

Virksomheden har ligeledes mundtligt redegjort for deres

05-12-2023

Dato

2 timer 15 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 **Demca ApS**

Adresse **Sintrupvej 23**

Postnr./By **8220 Brabrand**

CVR-nr. **38403982**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

håndtering af returvarer. Virksomheden oplyser at det primært er FKM der tages retur i forbindelse med fx. en fejlbestilling. Det oplyses at der ikke tages fx hakket kød retur.

Konkret vejledt omkring regler for returvarer med kølekrav. Fx er der flere virksomheder som ikke tager kølekrævende fødevarer retur.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret virksomhedens instruktion af medarbejdere, der håndterer fødevarer.

Virksomheden kan ikke umiddelbart redegøre for nogen specifikke retningslinjer. Direkte adspurgt til hvordan de fx håndterer en sygemelding omkring Noro Virus (Roskildesyge) oplyser virksomheden at de ikke er særligt bekendt med denne sygdom.

Det indskræpes, at de personer, der håndterer fødevarer, overvåges og instrueres i fødevarehygiejne, så det står i rimeligt forhold til det arbejde, de udfører.

At medarbejderne herunder også vikarer instrueres, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, Nora virus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme.

Fødevarestyrelsen spørg ind til hvordan det er beskrevet i deres risikoanalyse.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi spørg aldrig ind til hvad de fejler, men de ved godt at de ikke må komme med noget der smitter. Det er ikke ok at vi får en indskærpelse på den baggrund. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomheden er konkret vejledt om at fx Noro Virus smitter op til 48 timer sidste symptomer. At brug af sprit ikke har nogen effekt på Noro Virus, men almindelige håndvask med varmt vand og sæbe er mest effektiv.

Kontrolleret uddannelse af medarbejder i HACCP. Virksomheder oplyser at de anvender eksternt firma til udarbejdelse af risikoanalyse og egenkontrolprogram. Ok.

Mærkning og information: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har fremvist råvarer, småkød 10% fedt som på færdigvarer bliver til 8-12 % fedt. Ok.

Godkendelser m.v.: Fulgt op på indskærpelse om 3. landsimport af vegetabiliske fødevarer fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Fødevarestyrelsen

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

05-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Demca ApS**

Adresse **Sintrupvej 23**

Postnr./By **8220 Brabrand**

CVR-nr. **38403982**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har ikke importeret vegetabiliske fødevarer fra 3. land siden seneste kontrol. Virksomheden oplyser at de har forsøgt at lade sig registrere til det, men kunne ikke. Virksomheden oplyser at de har været i kontakt med Fødevarestyrelsens kunderådgivning som heller ikke har kunnet hjælpe virksomheden. Mail vedr. denne kontakt er fremvist.

Kontrolleret virksomhedens autorisation. Den er dækkende for virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning med oprindelse, herunder autorisationsnumre på 5 kg. hakket kød. Ok

Andet: Fulgt op på forhold fra tidligere kontrol vedr. brug af eksternt lager. Virksomheden oplyser under dagens kontrol at lageret fortsat er i brug. Der opbevares ikke fødevarer på lageret. Ok.

Virksomheden er konkret vejledt om at såfremt, der fremadrettet skal/ønske at opbevare fødevarer andre steder må dette først ske efter at virksomheden har indhentet registrering hos FVST.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarerlovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Fødevarestyrelsen

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

05-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk