

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Essentia Protein Solutions**

Adresse **Adelvej 11**

Postnr./By **6940 Lem St**

CVR-nr. **11423418** Aut.nr. **4089**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ 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: Kontrolleret mikrobiologiske analyse resultater af råvarer af to partier fra januar 2024, ok. Kontrolleret virksomhedens procedurer for sensorisk kontrol af råvarer/pasta til spraytørring, ok. Kontrolleret procedurer for reproduktion ved afvigelser, ok. Kontrolleret syn og lugt på råvarer/rødspætte skrog, opbevaret i kølerummet.

Kontrolleret konkret batch i produktionen, i forhold til inddampning og nedkøling, ok. Kontrolleret optøning af frossen "rest produkt", der skal indgå i nyt batch, ok. Drøftet temperatur styring, virksomheden oplyser at produktet stadig er delvis frossen efter optøning i 24 timer.

Kontrolleret procedurer og flow for spraytørring. Styrende foranstaltninger ved spraytørring: Tryk, temp. og tid, ok. Der verificeres med tørstofmåling af færdigvarer, ok.

Kontrolleret ingredienser ved fremstilling af spraytørret hummer pasta, herunder Maltodextrin, ok. Der er udleveret datablad.

Kontrolleret at kar til ABP-produkt efter kogning er opmærket med "Kat 3, ikke konsum", ingen anmærkninger.

Kontrolleret adskillelse til kemikalier og rengøringsmidler i produktionslokale, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af plastkar, der opbevares i produktionslokale, ok. Kontrolleret generel rengøring af lokale for råvarer, emballage og ingrediens lager, samt lokale for spraytørring, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret cylindere ved tippeanordning i varemodtagelsen, hulkel i produktionsafdelingen, rørføring over tryktank 2 samt riste over gulvafløb. Virksomheden har udbedret vedligeholdelse, der på sidst kontrolbesøg er konstateret bagatelagtige, ok. Drøftet løsningsmuligheder i forhold til riste over gulvafløb, da

12-02-2024

Dato

3 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 **Essentia Protein Solutions**

Adresse **Adelvej 11**

Postnr./By **6940 Lem St**

CVR-nr. **11423418**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

der arbejdes med flere løsningsmuligheder.

Kontrolleret indretning af nyt lokale for spraytørring, herunder at lokalet er indrettet med vaskbare flader og med udstyr i rengøringsvenlig materiale, ok. Kontrolleret lokale til formaling efter spraytørring, ok. Drøftet mulighed for placering af udstyr hertil i lokale for spraytørring.

Kontrolleret at port ved varemottagelse slutter tæt og at der er tilstrækkelig ordenholdelse i udenoms areal, i forhold til minimering af risiko for tilhold af skadegørere, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for spraytørring, herunder HACCP plan hvor der er udpeget et CCP, på varmebehandling af råvarer, ok. Drøftet styrende foranstaltning tørstofmåling og hvornår denne måles i flowet. Spraytørring er på nuværende tidspunkt "ny" aktivitet og derfor vil risikoanalysen også blive tilpasset, oplyses der, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Eksport, samhandel, restprodukter til foder.

Opdateret autorisationsskrivelse vil blive fremsendt, da der er enkelte rettelser til lokalebeskrivelse.

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

12-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift