

Virksomhed **BAS Food ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Aage Grams Vej 1

Postnr./By 6500 Vojens

CVR-nr. 37878685 Aut.nr. 6632

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	1
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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

*Sous vide/Long Time Low Temperaturen – ikke aktuelt

* Hygiejne under produktion, herunder krydssmitte i virksomhedens produktionslokaler. Kontrolleret opbevaring af indpakningsmateriale (risiko for kontaminering) Kontrolleret emballagen bruges under produktionen – (særlig fokus på Indpakning og emballering under produktion).

*kontrol med temperaturen i fødevarer under produktionen og som oplagres og om de rutinemæssigt overvåger efter retningslinjerne i egenkontrolprogrammet -set virksomhedens procedure og fik forklaret denne - både opvarmning og nedkøling af produkterne og vist nedkølingen (blæstkøler).

*Transport (generel hygiejne og temperatur) set virksomhedens bil og procedure for kontrol med temperatur.

*Procedurer for genbrugsemballage i produktionen (eks. returkasser/kølebokse) - fik forklaret virksomheden procedure.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret –

*Rengøring af udstyr m.v. som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage under produktion - fik forklaret hyppigheden for rengøringen og hvad desinfektionsmidler de bruger.

*periodisk rengøring i virksomhedens produktionslokaler og rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer i følgende lokaler – modtagelse, produktionslokaler, kølerum, fryser, vaskerum, lager. set virksomheden dokumentation for udført kontrol.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret-

* Lokaler og indretning - at opbevaring og håndtering af fødevarer foregår i lokaler, der er indrettet til formålet.

Lokalerne er passet til virksomhedens aktiviteter, så det ikke giver hygiejniske problemer.

Kontrolleret: Vedligeholdelse af virksomheden produktionslokaler, lager, vaskerum

Fødevestyrelsen

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

15-02-2024

Dato

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **BAS Food ApS**

Adresse Aage Grams Vej 1

Postnr./By 6500 Vojens

CVR-nr. 37878685

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Dørkarme flere steder i virksomheden tænger til vedligeholdelse og nogle steder er der fuger der tænger til udskiftning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse af virksomhedens lokaler og en vedligeholdelse plan

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret - Dokumentation for (flow) risikoanalyse og HACCP-plan for virksomhedens fremstilling/pakning, opbevaring af retter ud af huset.

*Dokumentation for overvågning af CCP og hvilke CCP'er virksomheden har og hvordan de har fundet frem til dem og kontrolleret om virksomheden kan redegøre for deres GMP som har afgørende betydning for fødevarer sikkerhed og hvordan virksomheden får de gode arbejdsgange ud til deres medarbejder, der udfører arbejdsopgaven - set dokumentation for de sidste 3 måneder for varmbehandling, nedkøling, oplagring, modtagelse, opvaskemaskine.

*Vejledt virksomheden om, at hvis de vil lave nye aktiviteter i deres virksomhed, skal huske at have alle procedurer med for de nye aktiviteter.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret –

*Sundhedsmærkning/Identifikationsmærkning på både deres animalske råvarer og deres færdigretter som skal ud af virksomheden.

*Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter og at overholder de betingelser som er beskrevet i deres autorisation. Spurgte ind til om virksomheden har ændret i deres vareudvalg eller produktions forhold.

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret – set virksomhedens procedure for pesticider - virksomheden køber kun grønsager hjem som er færdig vasket og pakket i poser.

Ingen anmærkninger

Fødevarestyrelsen

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

15-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift