

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Foo Ferments ApS**

Adresse Tomsgårdsvej 81, st th

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 40550666

| 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         |          |
| 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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |   |
|  | Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022                       |

| 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              |   |

|                     |  |
|---------------------|--|
| Denne kontrol, dato |  |
| <b>17-02-2023</b>   |  |

| Tidligere kontrol |  |
|-------------------|--|
| Dato              |  |
| Dato              |  |
| Dato              |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomheden procedure for adskillelse opbevaringstemperaturer for fødevarer.

Kontrolleretr faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Gennemgået virksomhedens procedure i forbindelse med fermenterede produkter, herunder pH måling.

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde herunder overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og

Fødevestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

Virksomhed **Foo Ferments ApS**

Adresse Tomsgårdsvej 81, st th

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 40550666

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktionsområde fremstår velvedligeholdt med hele og vaskbare overflader.

Kontrolleret at måleudstyr til dokumentation af CCP er tilstede og er velvedligeholdt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at der er implementeret risikoanalyse samt egenkontrolprogram med tilhørende dokumentationsskemaer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Virksomhedens skriftlige risikoanalyse, er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse for aktiviteten for fermenterede produkter.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at virksomhedens skriftlige risikoanalyse, skal være tilpasset virksomhedens aktiviteter.

Mærkning og information: Drøftede regler for obligatoriske mærkningsoplysninger.

Vejledt om kravene til mærkning af færdigpakkede fødevarer som sælges over flere dage til den endelige forbruger herunder at det skal være mærket med de obligatoriske elementer herunder også at undtagelsen i § 15 kan anvendes på produkter som her fremstillet, pakket og udbudt til salg i samme detailforretning.

Følgende er konstateret: Virksomheden skilter ikke med allergene oplysninger til forbrugere.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden ikke var bekendt med reglen.

Vejledt generelt om regler vedr. information om allergene oplysninger til forbrugere, og at virksomheden opsætter skilt, eller andet, hvor på der står, at ved henvendelse til personalet, kan allergen ingredienser i virksomhedens fødevarer oplyses.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe MIDDEL og er omfattet af Stikprøvebaseret på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: INDTAST/ELLER Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

17-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift