

Virksomhed **Hansens Flødeis ApS**

Adresse Landerslevvej 5-7

Postnr./By 3630 Jægerspris

CVR-nr. 16509973 Aut.nr. 5767

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.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

En del af kontrollen er foretaget i forbindelse med godkendelse af checkliste til eksport til Sydkorea.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse og zoneopdeling af produktionsområder (indgang, skummesal, skumsal/mejeri, skummemælkstankrum, laboratorie, isproduktion, blanderi, pakkeri, råvarekølerum, råvare- og emballagelager herunder varemodtagelse, vareudlevering, frysehuse, vareudlevering og sluse - herunder procedure for produkt flow og personale flow for at minimere risiko for krydskontaminering. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure vedrørende pasteuriseringsproces. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret "Personlig hygiejne". Kontrolleret forhold for omklædning, procedurer for arbejdstøj adskilt fra privat tøj/genstande. Forhold for placering af personaletoaletter, håndvaske er på personaletoaletter udstyret med sensor. Procedurer og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Mundtligt gennemgået procedurer for sygdom hos medarbejdere. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure for varemodtagelse og godkendelse af råvarer og færdigvarer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens laboratoriefaciliteter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret vareudlevering herunder temperatur i vareudlevering samt overvågning heraf og mundtligt gennemgået virksomhedens procedure for stikprøvevis kontrol med temperaturer i biler. Ingen anmærkninger.

21-02-2024

Dato

7 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hansens Flødeis ApS**

Adresse Landerslevvej 5-7

Postnr./By 3630 Jægerspris

CVR-nr. 16509973

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Kontrolleret procedure for tilbagetrækning herunder mundtligt gennemgået afmærkning af fødevarer på lager.

Ingen anmærkninger.

Kontrolleret køle- og frysefaciliteter herunder procedurer for kontrol med temperaturer, placering af temperaturfølere samt alarmering ved overskreden tolerancetemperatur. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: ved tappemaskine sad der kondens på tappeslanger over åbne isbakker og på diverse haner over rework is som står på spande på gulv under tappemaskine. Produktionsmedarbejder placerede isbakker over spand med rework is med risiko for kontaminering fra kittel. Rework is var dækket med plastposer som låg der pga. længden og berøring med overflade på palle kan forårsage kontaminering af produkt når plastposen trækkes af spanden. Forholdene kan øge risiko for kontaminering af fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om konkrete tiltag som kan minimere risikoen for kontaminering af fødevaren.

Følgende er konstateret: spildevand fra håndvask løber direkte på gulv i nougatum med risiko for krydskontaminering. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler vedr. håndvaske og afløb.

Konkret vejledt om løsningsmuligheder vedrørende placering af kemi særskilt/afskærmet fra produktionslokaler. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret overflader der kommer i berøring med fødevarer er vaskbare, gennemgået procedurer for rengøring og desinficering af udstyr og lokaler. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: råvarekølerum og vareudlevering.

Følgende er konstateret: I tankrum som støder op til mejeri/skumsal er rengøring mangelfuld og der er sorte plamager på vægge og loft som tyder på vækst af skimmel. I øvrige produktionsområder var der flere steder

Fødevarestyrelsen

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

21-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hansens Flødeis ApS**

Adresse Landerslevvej 5-7

Postnr./By 3630 Jægerspris

CVR-nr. 16509973

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

sorte plamager på loft som muligvis skyldes skimmelvækst. Ventilation i skumsal var ikke tilstrækkeligt rengjort. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring i fødevarer virksomhed.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens procedure for vedligeholdelse af indendørsarealer, udstyr, inventar samt kontrolleret indretning af produktionsområder, herunder glatte og vaskbare gulve og vægge, lyst farve på vægge. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret skadedyrssikring herunder fastmonterede afløb, stikprøvevis placering af insektfælder (UV-lys) samt mundtligt gennemgået procedurer for aftale med eksternt skadedyrsfirma. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om løsningsmuligheder vedr. rydning af områder omkring husvægge, herunder fliser som er placeret op af mur i gådområde ved indgang til tørvarelager, således at risikoen for skadedyr minimeres.

Følgende er konstateret: I tankrum som støder op til mejeri/skumsal var der rustdannelse på nederste dele af vægge. Flere rør ved loft i produktionsområder samt på stolpe i råvarekølerum havde maling som skaller af og øger risikoen for kontaminering af fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for vedligehold og mulighed for udarbejdelse af vedligeholdelsesplan.

Konkret vejledt om at anvendelse af træpaller i produktionsområder kan øge risikoen for kontaminering.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram for tilbagetrækning, personlig hygiejne, varemodtagelse, produktionsflow.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens procedure for sporbarhed. Virksomheden anvender et system som sikrer at virksomheden kan spore flere år tilbage. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtligt gennemgået procedure for indhentning af dokumentation for fødevarekontaktmaterialer

Der er foretaget billedokumentation.

Fødevarestyrelsen

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

21-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk