

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Teknologisk Institut, Sdr.**

Stenderup

Adresse **Gl. Ålbovej 1**

Postnr./By **6092 Sønder Stenderup**

CVR-nr. **56976116** Aut.nr.

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	2
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	☐ 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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens har redegjort for procedurer ved produktion, herunder afvejning af råvarer, proces og pakning. Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lokaler og produktionsudstyr, virksomheden har redegjort for arbejdsgange for rengøring af udstyr samt for rengøring af lagerområde, hvor der opbevares fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Råvarelager, produktionslokale.

Følgende er konstateret: I produktionslokale fremstår loft enkelte steder og væg i afvejningsrum ikke rengøringsvenlige. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om krav til vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling/tørring samt HACCP-plan. Virksomheden har redegjort for hvordan virksomheden overvåger kontrol med varmebehandling og vandindhold i det færdige produkt.

Virksomheden har også redegjort for korrigerende handlinger ved afvigelser.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: samhandel.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer (øko havremel, herunder kontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol. Virksomheden har redegjort for arbejdsgange for modtagekontrol af økologiske fødevarer.

Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om kontrol af varestatus samt dokumentation for udført modtagekontrol af økologiske varer.

29-08-2022

Dato

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Teknologisk Institut, Sdr.**

Stenderup

Adresse **Gl. Ålbovej 1**

Postnr./By **6092 Sønder Stenderup**

CVR-nr. **56976116**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret virksomhedens balanceopgørelser.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde periodevis balanceopgørelser for hver enkelt økologisk råvare og/eller færdigvare.

Følgende er konstateret: der er ikke udarbejdet balanceopgørelse for øko havremel.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: ingen bemærkninger.

Vejledning om økologiske fødevarer fremvist på fvst.dk. Virksomheden er også generelt vejledt om, at der skal foretages balanceopgørelser mindst 2 gange årligt.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Kontrolleret virksomhedens leverandørkontrol.

Det indskræpes, at virksomheden, inden modtagelse af økologiske fødevarer påbegyndes, samt herefter mindst én gang hvert kalenderår, kontrollerer at leverandøren er omfattet af økologikontrol, samt gemmer dokumentation for dette i mindst 5 år.

Følgende er konstateret: virksomheden kan ikke dokumentere, at deres leverandører er underlagt økologikontrol.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: ingen bemærkninger.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Kontrolleret adskillelse mellem økologiske og konventionelle fødevarer under opbevaring Ingen anmærkninger.

Visuel kontrol af rengøring af udstyr. OK.

Vejledt generelt om dokumentation for udført kontrol af rengøring.

Fødevarestyrelsen

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

29-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk