

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Agri-Norcold A/S**

Adresse **True Møllevej 8**

Postnr./By **8381 Tilst**

CVR-nr. **43718711** Aut.nr. **4675**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en henvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under produktion eller oplagring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens mundtlige procedure for at undgå krydskontaminering på frostlager.

Personlig hygiejne og helbred samt "husorden": Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Måleudstyr, kalibrering/vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedure for kalibrering af termometre. Set dokumentation for kalibrering af indstikstermometre og termometre i frostrum og kølerum.

Virksomhedens egenkontrol:

Revision/fejlrappporter/reklamationsbehandling: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fejlrappporter i 2022 og korrigerende handlinger. Virksomhedens procedurer ved reklamationsbehandling.

Uddannelse i hygiejne: HACCP uddannelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Personalet der udarbejder risikoanalyse og egenkontrolprogram er uddannet i HACCP.

Hygiejneuddannelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne.

Godkendelser m.v.: Eksport - Certifikatkrav 3. lande: Udfyldt tjekskema i forbindelse med registrering til eksport til Kina.

07-11-2022

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk