

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **P1**

Adresse Hammerholmen 45

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 29873909 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	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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer: herunder opbevaring af ny produceret isbase i kølerum, kontrolleret og målt temperatur i kølerum.

Kontrolleret virksomhedens baggrundsdokumentation for styring af vækst af *Listeria monocytogenes* i spiseklare fødevarer, der af virksomheden er indplaceret i kategori 1.2 (styret vækst).

Følgende fødevarer er kontrolleret: isbase og guf. Konkret vejledt om at baggrundsdokumentation i form af de 2 produkters karakteristika beskrives bedre idet der ingen beskrivelse er omkring produkterne karakteristika (pH, vandaktivitet etc.). Set dokumentation i form af analysetest for *Listeria* i 2021 og 2022. Set dokumentation for drikkevandprøve i 2022.

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver (guf og isbase har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium. At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium og at analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

Konkret vejledt om prøver til undersøgelse for *Listeria* forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) og vejledt om procesprøver i form af enterobacter for fødevarer indplaceret i kat 2.2.1.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier 1.2 i iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier (kat. 1.2) *Listeria* og vejledt i proceshygiejne kriterier for mælkeprodukter. kat 2.2.1 i Isbase, At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende

14-11-2022

Dato

1 time

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **P1**

Adresse Hammerholmen 45

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 29873909

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

prøvefrekvens. Konkret vejledt om at beskrive, hvorfor virksomheden har vurderet til kun at tage 1 prøve om året for is og guf. I virksomheden beskrivelse står der 2-6 prøver om året.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler:

produktionslokaler og kølerum og 2 små frostske. Udstyr som metalcontainer til is samt gennemgået skriftlige procedure for desinfektion af genbrugsdunke. Kontrolleret rengøring i en kølebil og bycykel til event, som dog ikke benyttes til transport af fødevarer pt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og indretning af følgende lokaler: kølerum, frostske og produktionslokaler herunder kontrolleret vægge, gulve og lister Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori. Proceduren er implementeret. Vejledning se hygiejne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for produktion af isbase, herunder varemottagelse, råvarer i forhold til Listeria. Set dokumentation for opbevaring af kølepligtige fødevarer frem til dags dato.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sporbarhed i form af fakturaer for indkøb af spanske melprodukter og olier.

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

Fødevarestyrelsen

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

14-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk