

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Emmelev A/S**

Fødevarer

Adresse Emmelevgyden 25

Postnr./By 5450 Otterup

CVR-nr. 54449712 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	☐ Kontrolkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejne under produktion af olie.

Virksomheden er i genopbygnings fase 1 efter nedbrænding af produktionslokale/oliemølle i september 2022. Virksomheden har implementeret ny procedure for produktion af olie i lukket system. På tilsynet ses åbentstående låg til skrubber, hvor der er risiko for at olien kan kontamineres med støv og gamle produktrester fra ovenliggende dele, virksomheden redegør for at låget er åbent i forbindelse med indkøring af maskine.

Virksomheden har redegjort for genopbygnings fase 2, der forventes at være implementeret september 2023.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af ny oliemølle, herunder kontrolleret at porte og døre er tætsluttende. På tilsynet er håndværkere ved at lukke to åbentstående huller i ydervæg, hvor igennem transportbånd til færdigvarer (foder) og dampkondensatrør føres ud af oliemøllen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) og flowdiagram for produktion af glycerin, herunder gennemgået OPRP 2 - Destillationstårn - dehydrering og OPRP 3 - Destillationstårn (hovedkolonne) med fokus på reduktion af 3-MCPD i slutprodukt.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret virksomhedens mundtlige og skriftlige procedurer for produktion af glycerin, herunder gennemgået virksomhedens ændrede procedurer for destillering af råglycerin, der reducerer indhold af 3-MCPD i slutprodukt.

Emballage m.v.: Vejledt generelt om krav om dokumentation af fødevarekontaktmaterialer.

13-04-2023

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