

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Novozymes A/S**

Adresse **Hillerødgade 42**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **10007127** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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.	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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Visuel kontrol af produktionsfaciliteter i XS (spraytørringsafdeling) herunder virksomhedens beskrivelse af anvendelse af sigter (primært vedr. partikelstørrelser) og metaldetektor (fremmedlegemer).

Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom. Procedurer for og faciliteter til hygiejniske håndvask og egnet og rent arbejdstøj.

Virksomhedens beskrivelse og håndtering af affald fra produktionen.

Set analyseresultater for vandanalyser for brugsvand i XS (spraytørring) samt virksomheden procedurer for opfølgning på prøveresultater.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvekontrol af rengøring af lokaler og udstyr i XS (spraytørring). Set dokumentation for CIP rengøring af produktionsanlæg før en produktion.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse vedr. allergener. Set dokumentation for risikoanalysen af soya samt overvågningen af tilbageværende soya i de færdige produkter og baggrundsdokumentationen brugt til vurderingen. Set dokumentation for kontrol af metaldetektor for en produktion.

Uddannelse i hygiejne: Virksomhedens beskrivelse af instruktion af ansatte, der tilvirker fødevarer ingredienser.

Kontrolleret at virksomheden har procedurer for uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Set dokumentation for uddannelse af to medarbejdere mht. hygiejneregler

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

11-07-2023

Dato

3 timer 30 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 **Novozymes A/S**

Adresse **Hillerødgade 42**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **10007127**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for en plastik maskindel (seeflex manchete), herunder identifikation af produktet og anvendelsesoplysninger (art af fødevare, tid og temperatur).

Fødevarestyrelsen

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

11-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk