

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **mac.ferments ApS**

Adresse Kattegatvej 53, 2

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 42131628 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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: Opbevaring af kølepligtige færdigpakkede fødevarer i kølerum. Virksomheden redegør for fremstilling af fermenterede bønner. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Gulv, vægge, hylder, loft og overflader i fremstillingslokale, inkubationslokale, lager og kølerum fremstår renholdte. Virksomheden redegør mudntligt for rengørings procedurer i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Indgange til virksomhedens lokaler, hvor der opbevares fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden markedsfører produktet Grå ærte umami-pasta med opbevaring på køl, maks 5grader. I virksomhedens risikoanalyse beskrives aktiviteten af køle opbevaring af færdigvarer som under 8grader, men er ikke udpeget til en kritisk aktivitet samt effektiv overvågning.

Vejledt konkret om redigering af deres risikoanalyse i henhold til deres kritiske aktiviteter. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får indkøbt et termometer og får eskrevet vores kritiske aktivitet i risikoanalysen. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside: <https://nordickoji.co/>

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed fra 3. land på følgende fødevarer: Spore *Aspergillus oryzae*. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

07-09-2023

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevestyrelsen

Virksomhed **mac.ferments ApS**

Adresse Kattegatvej 53, 2

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 42131628

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Fødevarestyrelsen

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

07-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift