

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SCANPO A/S**

Adresse Virkelyst 7-8

Postnr./By 4420 Regstrup

CVR-nr. 33577567 Aut.nr. 4400

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret "Hygiejne under produktion" Visuel kontrol af medarbejdere ved oplægning på bånd før frysetunnel samt under flytning af kar med produkter i produktionslokale og i kølerum før produktion, visuel kontrol under pakning af færdigvarer. Ingen anmærkninger

Kontrolleret "Hygiejne under oplagring" Visuel kontrol af kar med optøede råvarer klar til produktion samt selve kølerummet. Ingen anmærkninger

Kontrolleret "personlig hygiejne" Visuel kontrol af medarbejdere i produktion samt i pakkerum samt deres ageren ved indgang gennem lokalet der fungerer som hygiejnesluse. Ingen anmærkninger

Kontrolleret "Temperatur, produkter" Målt temperatur i optøede råvarer, der opbevares i kølerum klar til brug i produktion, stikprøvevist målt i hver andet kar, alle målte værdier lå mellem 2,8 og 3,9 grader Celsius. Ingen anmærkninger

Kontrolleret "Fremmedlegemer" Ansvarlig medarbejder redegjorde for visuel kontrol i forbindelse med oplægning samt for brug af metaldetektor. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret "Renholdelse af gulv omkring stiksalter" Der sås en del vand og små kødrester under båndet der fører til maskinen, men det er ikke hvor man går og det medfører ingen kontamineringsrisiko, medarbejder redegjorde for frekvens for skrab af gulv samt fjernelse af disse rester, det gøres flere gange dagligt under produktion. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret "Revision af egenkontrolprogram mv." Virksomheden fremviste deres igangværende revision, som forventes afsluttet ved udgangen af oktober. Ingen anmærkninger

Godkendelser m.v.: Kontrolleret "ID-mærkning" Stikprøvevist kontrolleret virksomhedens emballage for ID-mærke. Ingen anmærkninger

05-10-2023

Dato

2 timer

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