

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Orskov Foods A/S**

Adresse **Odensevej 16**

Postnr./By **5853 Ørbæk**

CVR-nr. **13923299** 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	
Godkendelser m.v.	
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: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask i indrivningsområde, puré-tappeområde og bærhal, hvor der håndteres uemballerede produkter. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for håndvask ved håndtering af uemballerede fødevarer.

Kontrolleret privat persons indlevering af æbler til æblemost, herunder kontrolleret virksomhedens procedurer for visuel kontrol af æbler inden tipning i udendørs vaske- og sorteringssilo samt kontrolleret virksomhedens anvendelse af tro og love erklæring for private haveejere til sikring mod anvendelse af sprøjtemidler og æbler fri for råd. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret hygiejne under produktion af æblemost, herunder kontrolleret vask af æbler i indrivningsområde, knusning af æbler, koldpresning af æbler, pasteurisering af æblemost inden oplagring i tanke, pasteurisering af æblemost med hyldesaft og efterfølgende varmtapning i 1L karton. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret hygiejne under fremstilling/klaring af kirsebærsaft, produktion af jordbærpure, tapning og indfrysning af hindbærpure i kasser, procedurer for indfrysning af bær, procedurer for udstening af kirsebær samt kontrolleret rensning og sortering af frosne solbær.

Kontrolleret loftsventilation over presseområde. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring af æbler inden før vask og presning. Følgende er konstateret: virksomheden har under dagens tilsyn modtaget en levering på omkring 50 tons æbler, der står i kasser på plads foran udendørs vaske- og sorteringssilo.

Virksomheden oplyser at de presser ca. 30 tons æbler i døgnet, men pga. af øget mængde levering af æbler fra private haver, forventer de ikke at kunne presse de leverede æbler før om 3 dage. Virksomheden oplyser at de kører ca. 20 tons æbler på oplagring.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

25-10-2023

Dato

4 timer 20 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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Orskov Foods A/S**

Adresse Odensevej 16

Postnr./By 5853 Ørbæk

CVR-nr. 13923299

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om regler for krydsforurening og at fødevarer skal beskyttes mod skadegørere.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Periodisk renholdelse af tankrum, herunder procedurer for CIP rengøring af lagertanke før ibrugtagning og ugentlig rengøring af gulve og afløb.

Kontrolleret CIP rengøring af palletanke, der kommer retur fra kunder. Ingen anmærkninger

Kontrolleret procedurer for desinfektion af rør og lagertanke inden ibrugtagning med damp (90 grader i 20 min). Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret indretning og flow for produktion af æblemost i følgende lokaler: indrivningsrum, presserum, pasteurisering og purérum, tankrum, flasketapperi, pasteurisering og tapperi. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret vedligehold af presserum, herunder tanke og pressere. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om løsningsforslag til løbende vedligeholdelse af udvendige dele på tanke og pressere.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for råvarer, herunder æbler og hyben fra private DK (pesticider) og æbler og pærer (patulin).

Fødevarestyrelsen

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

25-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift