

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **International N&H Denmark ApS**

Adresse **Tårnvej 25**

Postnr./By **7200 Grindsted**

CVR-nr. **11350356** Aut.nr. **7003**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Arbejdsgange for modtagelse af råvarer i Ester afdeling og råvarelager. Medarbejder på råvarelageret har redegjort for arbejdsgange for modtagelse af råvarer, herunder kontrol af oplysninger i medfølgende dokumenter batchnr, varebetegnelser, mængde samt registrering af disse i virksomhedens register samt korrigerende handlinger ved fejl/mangler.
 - Modtagelse af fødevarer på færdigvarelager
 - Modtagelse af flydende fødevarer i tankbiler på Tankgården
 - Hygiejne under produktion i Spray 5 og Recovery, Natamax
 - Hygiejne under oplagring i spray3, spray 5, råvarelager, herunder opbevaring i kølerum, færdigvarelager, returvarelager samt aromalager
 - Håndtering af allergener spray 3 og Recovery, natamax og under opbevaring på Råvarelager. Gennemgået procedurer for sikring mod fødevare (aroma) kontamineres med soja fra tidligere produktion.
 - Adgang til håndvaske, Recovery, natamax
 - Personlig hygiejne, Spray 5
 - Kontrol med fremmedlegemer i Spray 5
 - Arbejdsgange for kontrol med fremmedlegemer og fremmede bakterier under aromafermentering.
 - Overvågning af pH og temperatur under fermentering, Fermentering, natamax.
 - Virksomheden har redegjort for produktionsflow for fermentering af aroma.
 - Virksomheden oplyser, at alle råvarer anvendt til fermentering er af fødevarekvalitet.
 - Set dokumentation for at aktivt kul anvendt til oprensning ved produktion af smagsstoffet er af fødevarekvalitet.
- Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
- Renholdelse af spray 3, 5, Færdigvarelager, Esterafdeling,

07-11-2023

Dato

6 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **International N&H Denmark ApS**

Adresse Tårnvej 25

Postnr./By 7200 Grindsted

CVR-nr. 11350356

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

råvarelager med kølerum, returvarelager, aromalager, recovery natamax.

- Anvendelse af genbrugsemballager i Spray 5. Virksomheden anvender generelt ikke genbrugsemballager.
- Rengøringsplan A-D ved produktskifte i sprayafdelinger. Kontrolleret renhedscertifikat 2023 for kvælstof. Der anvendes kvælstof til rengøring af procesudstyr.
- Rengøringsplan er fremvist for recovery natamax før ibrugtagen og efter produktionen.
- Rengøringcertifikat/dokumentation for tankbil er rengjort inden påfyldning af fermenteret aroma til kunde i Holland. Set tjekliste for kontrol med tankbiler inden ibrugtagning, herunder kontrol af plombering
- CIP rengøring af produktionsudstyr, recovery natamax
- Arbejdsgange for kontrol med rengøring af transportmidler i forbindelse med varemottagelse

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Vedligehold af følgende lokaler/udstyr: Spray 3, færdigvarelager, recovery natamax
- Skadedyrssikring af følgende lokaler: Spray 3, færdigvarelager, råvarelager, returvarelager, aromalager og recovery natamax. Set seneste skadedyrsrapporter

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomhedens risikoanalyse samt HACCP plan for Spray 3 & 5. Kontrolleret dokumentation og test af metaldetektor (udpeget kritisk kontrolpunkt). Kontrolleret effekt af kontrolpunktet.
- Virksomhedens risikoanalyse for produktionen af aroma, herunder HACCP planen. Ifølge risikoanalysen har denne produktion ingen kritiske punkter. Virksomheden har redegjort for kontrol og overvågning af relevante parametre i forhold til fermentering, herunder overvågning af temperatur, pH samt sterile lufttilførsel og vækstmedier.
- Dokumentation for at virksomhedens certificering også omfatter den nye aromaproduktion.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Kontrolleret procedure for træning af nye medarbejdere i Spray 3 & 5, recovery natamax. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og import aktivitet.

Fødevarestyrelsen

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

07-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **International N&H Denmark ApS**

Adresse Tårnvej 25

Postnr./By 7200 Grindsted

CVR-nr. 11350356

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Virksomheden har fremvist leverandøraftale med leverandør fra 3. verdens lande for mælkesyre, E270.

Herudover har virksomheden fremvist analysecertifikat fra leverandøren som virksomheden får tilsendt.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning:

- Dokumentation for at centrifuge anvendt under produktion af aromastoffet, er egnet til kontakt med fødevarer.

Den fremviste dokumentation er ikke dækkende, da den ikke erklærer, at udstyret lever op til gældende regler.

Leverandøren har dog pr mail angivet at det er egnet.

Virksomheden er vejledt om indhentning af overensstemmelseserklæring.

Fødevarestyrelsen

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

07-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift