

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Food Production ApS**

Adresse **Jerlevvej 40**

Postnr./By **7100 Vejle**

CVR-nr. **39107902** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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: Produktion og hotfill af sovs, gennemgået nedkølingsprocedurer der herunder er fremvist, set råvareopbevaring, kontrolleret håndtering under pakning, procedurer for genbrugsemballage i produktion, oplagring af fødevarer på køl herunder temperatur, virksomheden har redegjort og fremvist tilbagetrækningsprocedurer.

Følgende er konstateret: Kondensdannelse ved emfang.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om muligheder for at undgå kondensdannelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens daglige rengøringsprocedurer samt kontrolleret virksomhedens rengøring af gryde inden produktion. Virksomheden har redegjort for rengøring af nedkølingskar efter brug. Ok. Kontrolleret desinfektionsmiddel herunder virksomhedens procedurer for brug samt virketid og at denne stemmer overens med anvendelsesforskrifter.

Yderligere kontrolleret at desinfektionsmiddel er godkendt til brug i fødevarevirksomheder med journalnummer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Produktionslokale, råvareopbevaring og køleenheder.

Virksomheden er vejledt generelt omkring lister ved dør/port-åbning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Seneste skadedyrsrapport. Seneste produktanalyse for listeria. Kontrolleret virksomhedens dokumentation for kontrol ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling. Virksomheden har redegjort for kalibrering af termometer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens hjemmeside herunder link til findsmiley.dk for de seneste 4 kontrolrapporter.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

16-01-2024

Dato

1 time 30 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 **Food Production ApS**

Adresse Jerlevvej 40

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 39107902

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Dokumentation for sporbarhed på rødvín et led tilbage samt på rødvínssauce 1 led frem.

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

Fødevarestyrelsen

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

16-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift