

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hanegal A/S**

Adresse **Finlandsvej 12**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **27146880** Aut.nr. **869**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret -

*fokus på virksomhedens medarbejderes hygiejne adfærd

under produktionen, indpakning og emballering og herunder krydskontamination og brug af handsker, huer, rent arbejdstøj m.m.

*Kontrolleret opbevaring af indpakningsmateriale (risiko for kontaminering) Kontrolleret emballagen bruges under produktionen.

*Fremmedlegemer - spurgt indtil virksomhedens afvigelser og fik forklaret virksomhedens procedure.

*Kontrolleret virksomhedens kontrol /procedure for procesforurening (PAH) i røgede produkter og om virksomheden har gode arbejdsgange for begrænsning af dannelse af PAH, og at de er tilstrækkelige og om hvilket smuld anvendes (Bøgesmuld), har ovnen indirekte rygning, hvordan ser produkterne ud i kølerummet når de færdig. Spurgt virksomhedens medarbejder der pakker produkterne om hun sortere mange produkter fra.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret – rengøring i

virksomhedens produktionslokaler og rengøring af lokaler,

udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer i

følgende lokaler – modtagelse, produktionslokaler, pakkerum, kølerum, fryser.

*Kontrolleret om virksomheden har tilstrækkelig renholdt

relevant udstyr (røgeovn, riste, stativer) Rent udstyr giver

mindre PAH. Virksomheden kan forklare deres gode

arbejdsgange med rengøring og hyppighed for rengøring. Set nogle af virksomhedens røgeovne indeni.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret

-Vedligeholdelse af Lokaler og udstyr i følgende lokaler:

modtagelse, produktionslokaler, pakkerum, kølerum, fryser.

29-01-2024

Dato

2 timer 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hanegal A/S**

Adresse **Finlandsvej 12**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **27146880**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

*Set dokumentation for kalibrering af virksomhedens ph-meter og Aw - meter for 2023.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret - at virksomheden har lavet en skriftlig risikoanalyse for dannelse af PAH og har fastsat relevante gode arbejdsgange til begrænsning af PAH og at deres risikoanalyse er tilpasset virksomheden og dennes måde at gøre tingene på, og være dækkende for virksomhedens aktiviteter. Vejledt virksomheden hvad risikoanalysen bør indholde.

Set dokumentation for virksomhedens ph-målinger og AW - målinger for 2024.

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

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

*Sundhedsmærkning/Identifikationsmærkning - kontrolleret på fersk kød og virksomheden færdig produkter
Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret - analyseresultater og overholdelse af de fastsatte maksimalgrænseværdier for PAH.

Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at virksomheder bør verificere, at de overholder de fastsatte maksimalgrænseværdier for PAH ved at få lavet analyser, når der ændres på processen i en retning, som kan øge dannelsen af PAH. Tilsvarende, når der introduceres nye produkter, hvor indholdet af PAH kan forventes at være højere end for de øvrige produkter. Virksomheden oplyser at de vil få udtaget nogle prøver i 2024.

Andet: Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

29-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk