

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ømands**

Adresse **Sønder Vilstrup Bygade 1B 1**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **35909737** Aut.nr. **5996**

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	

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

*Forurening (olie mv.) og fersk kød ved modtagelse – set virksomhedens procedure (krav til leverandør) for modtagelse og den udførte kontrol.

* Håndtering pakning (temperatur under proces, kontamineret emballage på pakkelinje)

* Vand (drikkevand, procesvand, vandbehandling) – Spurgt ind til følgende og vejledt virksomheden.

– Hvordan virksomheden holder sig opdateret på vandværkets analyser af drikkevandskvaliteten af det vand, der leveres til virksomheden,

– at sikre, at rengøring på virksomheden også omfatter regelmæssig rengøring af studser, haner, koblinger m.m.,
– at slanger til rengøring og andet, der tilkobles tappehaner, ikke kan forurene,

– at alt arbejde med ledningssystemet på virksomheden udføres af autoriserede personer,

– at der ikke er blinde ender i ledningssystemet og at gennemskylling af virksomhedens ledningssystem om nødvendigt før genstart af produktion efter et længere produktionsstop, fx ferier, weekender osv.

Vejledt virksomheden om - hvis virksomheden ændrer ledningssystemet, fx ved ombygning, eller begynder at bruge tappesteder, som ikke har været brugt i længere tid, skal virksomheden sikre, at vandet stadig er fødevarer-sikkerhedsmæssigt forsvarligt. Virksomheden kan ved prøvetagning sikre, at rør og haner ikke afgiver stoffer til drikkevandet

*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, har ovnen indirekte rygning, hvordan ser produkterne ud i kølerummet når de færdig.

* Mikrobiologiske kriterier - Vejledt virksomheden

14-02-2024

Dato

1 time 30 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 Ømands

Adresse Sønder Vilstrup Bygade 1B 1

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 35909737

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Virksomheden skal i relevant omfang sikre, at de mikrobiologiske kriterier er overholdt. Virksomheden kan undlade at teste, hvis den kan dokumentere, at en anden kontrol af kriterierne er mere effektiv. Det kan f.eks. være dokumentation for varmebehandling, tørring, som sikrer eliminering af mikroorganismerne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret –

*periodisk 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.

*Rengøring af udstyr m.v. som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage – i de samme lokaler

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret -Vedligeholdelse af Lokaler og udstyr i følgende lokaler: modtagelse, produktionslokaler, pakkerum, kølerum.

*Kontrolleret skadedyrssikring af virksomhedens bygninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret -

*Kontrolleret dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan – set for fremstilling af saltning, tørring, modning.

*Dokumentation for overvågning af CCP og GAG som har afgørende betydning for fødevarer sikkerhed - set for opbevaring, modtagelse for de sidste 3 måneder.

*Set virksomhedens dokumentation for revision af programmet.

Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse, flowdiagram, Haccp-plan for fremstilling af Bacon

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler at få opdateret deres program, så der er overenstemmelse mellem risikoanalyse, flowdiagram, Haccp-plan.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for egenkontrol.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer virksomhedens råvarer og virksomhedens stystem fra råvarer til de færdig produkter som sendes ud af huset.

*Vejledt virksomheden omkring reglerne for Engros mærkning af produkter ud af huset - De obligatoriske

Fødevarestyrelsen

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

14-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ømands**

Adresse **Sønder Vilstrup Bygade 1B 1**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **35909737**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

oplysninger, jf. artikel 9 og 10 i fødevareinformationsforordningen, skal anføres · på færdigpakningen (dvs. på multipakningen), eller · på en vedhæftet etiket, eller · i handelsdokumenterne for fødevarerne, når disse dokumenter med sikkerhed enten ledsager den pågældende fødevare eller er blevet fremsendt før leveringen eller samtidig med denne. I disse tilfælde skal følgende oplysninger også anføres på den yderste emballage, i hvilken fødevaren præsenteres ved markedsføringen:

§ Varebetegnelsen for fødevaren. § Datoen for "bedst før" eller sidste anvendelsesdato. § Særlige opbevarings- og/eller anvendelsesforskrifter. § Navn eller firmanavn og adresse på lederen af fødevarevirksomheden.

Det er således ikke nødvendigt at mærke hver enkelt pakning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter og at virksomhedens autorisationsskrivelse stemmer overens med virksomhedens produktion og vareudvalg.

Ingen anmærkninger

Andet: Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

14-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk