

Virksomhed **DAVA Foods Denmark A/S**

Adresse **Fabriksvej 6**

Postnr./By **9560 Hadsund**

CVR-nr. **32442072** Aut.nr. **6429**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for

mikrobiologiske analyser "Kontrol før opstart" samt

"Frigivelsesanalyse" på mayonnaiseproduktion. Kontrolleret

gennemførelse og resultater for begge analyser udført på

produktion af Øko Classic Mayo 16.01.24.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Mayo produktion. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens flowdiagrammer Mayonnaise

Blanding, Mayonnaise Tapning - glaslinjen, Mayonnaise Tapning

- plastlinjen samt Risikovurdering Mayonnaise produktion FV.

Virksomheden havde ikke udpeget nogle CCP'er.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens lokale mayo produktion er

gennemgået med henblik på autorisation af væsentlige

bygningsmæssige ændringer. Ny autorisation fremsendes.

Følgende er konstateret: Lokalet mayo produktion godkendes

og produktion kan igangsættes.

Vejledt generelt om reglerne for glatte let rengørige overflade

samt håndvaskefaciliteter ved indgang til produktion. Vejledt

konkret om muligheden for afskærmning ved skab eller lign. af

brandslange i tekstil materiale ift. rengøring samt opsætning af

papir og sæbe ved vask så vasken kan anvendes til håndvask i

forbindelse med tilgang til produktion.

Kontrolleret, at virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol er

dækkende for ændringerne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

CVR-nr., p-nummer og fødevareaktiviteter.

06-02-2024

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift