

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Carlsen's Food A/S**

Adresse **Kastebovej 9**

Postnr./By **5683 Haarby**

CVR-nr. **47549116** 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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse mellem forskellige typer produkter under produktion og opbevaring, herunder tydelig zoneadskillelse mellem håndtering af færdige produkter som skal vejes af og pakkes i emballage (fintrevet ingefær og groft høvlet peberrod). Ingen anmærkninger. Kontrolleret ventilation og kondensdannelse i færdigvarekøl, letfrost og mellemvarekøl. Ingen anmærkninger. Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder, herunder håndvaskforhold med adgang til varmt vand sæbe og håndklædepapir. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om reglerne for at håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand. Kontrolleret mikrobiologiske kriterier, herunder kontrolleret dokumentation for analyser af miljøprøver foretaget i perioden 24/5 2023 til 2/2 2024 for *Listeria monocytogenese*. Ingen anmærkninger. Kontrolleret råvares beskaffenhed (peberrod), herunder at virksomheden udfører visuel kontrol når peberroden har været igennem første grovvask for at sikre, at der ikke er for meget jord på roden som overføres til produktionslokalet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for håndtering af returvarer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at virksomheden anvender fødevaregodkendte desinfektionsmidler samt at desinfektionsmidlerne anvendes i overensstemmelse med anvendelsesforskrifterne. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for daglig rengøring og desinfektion, herunder virksomhedens daglige rengørings- og desinfektionsrutiner ved afslutning af dagens produktion samt visuelle

rengøringskontroller før produktionsstart. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og indretning af følgende lokaler: grovvaskerum, produktionslokale, diverse kølerum, herunder inventar og

Fødevarestyrelsen

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

11-03-2024

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Carlsen's Food A/S**

Adresse Kastebovej 9

Postnr./By 5683 Haarby

CVR-nr. 47549116

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udstyr. Ingen anmærkninger. Kontrolleret skadedyrssikring af lokale hvor peberrod grov vaskes, herunder at virksomheden har lavet en metalplade som monteres når transportbåndet ikke er i brug og dækker hul omkring åbningen hvor transportbåndet går igennem fra det fri. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret: Vedligehold af produktionslokale.

Følgende er konstateret: Der er en lydisolerende væg mellem område til opvaskemaskine (metalkar) og produktionslokale. Det lydisolerende materialet fremstår med flossede kanter og huller. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at alt inventar og udstyr skal være lavet af materiale, som er let at gøre rent.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for kemiske risikofaktorer under procestrin "Produktion generelt start efter rengøring", herunder at virksomheden har styrende foranstaltninger for at undgå kontaminering med rengørings- og desinfektionsmidler til fødevarer. Ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning generelt og mærkning med allergener på Peberrod Høvlet groft, 50 g,; produktet er mærket med følgende obligatoriske oplysninger: Oplysninger om ansvarlig virksomhed, varebetegnelse, ingrediensliste efter faldende vægt (herunder funktionskategori samt navn på tilsætningsstoffer), allergene ingredienser er fremhævet visuelt, nettovægt, holdbarhedsangivelse samt næringsdeklaration. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at ingrediensliste på Peberrod Høvlet groft stemmer overens med recept. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens procedurer for udregning af næringsværdier til næringsdeklarationen på Peberrod Høvlet groft, virksomheden anvender analyse beregninger som baggrund for næringsdeklarationsmærkningen. Set dokumentation for beregning af næringsværdier på Peberrod Høvlet groft (analysedato: 22/07/2016). Ingen anmærkninger.

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

11-03-2024

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift