

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **A/S ORTHANA KEMISK FABRIK**

Adresse **Englandsvej 350-356**

Postnr./By **2770 Kastrup**

CVR-nr. **15248912** Aut.nr. **6295**

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.	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ 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: Håndvaskefaciliteter i hakkerum samt sluse ved spraytørring. Opbevaring af råvarer i frysecontainere. Procedurer vedr. varemottagelse. Procedurer vedr. styring af temperatur i produktion af kyllingekollagen. Rengøringsmidler- og procedurer i produktionslokaler herunder CIP rengøring af tanke/slanger. Affaldshåndtering herunder pap fra råvarer i brændbart. Procedurer for fremmedlegemer i produktion herunder magneter i spraytørringslokale samt visuel kontrol af lokaler og udstyr. Hygiejne under indpakning og emballering som foregår i spraytørringslokale.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokaler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) temperatur ved opvarmning af produktet er udpeget som CCP samt varemottagelse herunder dokumentation for procedurer. Set skriftlig dokumentation for rengøringskontrol (herunder bl.a. totalkim) af produktberørende overflader i hakkerum samt tanke mm.

Konkret vejledt om at beskrive risiko og procedurer for fremmedlegemer samt udspecificere egenkontrolprocedurer for tilbagetrækning/returnering af varer.

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

05-07-2023

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift