

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KOHBERG BAKERY GROUP A/S**

Adresse **Sverigesvej 3**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **11326943** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	1

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret -

* Hygiejne under produktion, herunder krydssmitte i

virksomhedens produktionslokaler. Kontrolleret opbevaring af indpakningsmateriale (risiko for kontaminering) Kontrolleret emballagen bruges under produktionen – (særlig fokus på Indpakning og emballering under produktion).

*Risiko for kontaminering (allergener, kondens, carry over)

under produktionen – fik forklaret virksomheden tiltag for disse. - virksomheden har en oversigt over hvilke produkter de har allergener i og planer hvilke fødevarer pakkes i hvilken rækkefølge de pakkes.

*Tilbagetrækning – set virksomhedens procedure og spurgt ind til om virksomhedens har haft nogle tilbagetrækninger i 2024 - nej ingen

*Affaldshåndtering - farlige eller uspiselige stoffer, herunder, skal mærkes og opbevares i særskilte, lukkede beholdere

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret –

*Rengøring af udstyr m.v. som kommer i kontakt med

fødevarer, herunder genbrugsemballage – under produktion.

*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, fryser, lager, vaskeafdeling og gennemgået virksomhedens procedure for de forskellige områder og hvilke rengøringsmidler de bruger og datablade for de forskellige midler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret-

* Lokaler og indretning - at opbevaring og håndtering af

fødevarer foregår i lokaler, der er indrettet til formålet.

Lokalerne er passet til virksomhedens aktiviteter, så det ikke giver hygiejniske problemer.

* Lokaler og udstyr, vedligeholdelse – følgende lokaler

kontrolleret - modtagelse, produktionslokaler, pakkerum, kølerum, fryser, lager, vaskeafdeling

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret -

09-04-2024

Dato

2 timer 7 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KOHBERG BAKERY GROUP A/S**

Adresse Sverigesvej 3

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 11326943

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Dokumentation for (flow) risikoanalyse og HACCP-plan for virksomhedens fremstilling af kager.

*Dokumentation for overvågning af CCP og hvilke CCP'er virksomheden har og hvordan de har fundet frem til dem og kontrolleret om virksomheden kan redegøre for deres GMP som har afgørende betydning for fødevarer sikkerhed og hvordan virksomheden får de gode arbejdsgange ud til deres medarbejdere, der udfører arbejdsopgaven - virksomheden har udpeget et CCP og det kan de dokumentere.

*Verifikation - analyser, 2024 – har virksomheden dokumentation for at de har gennemgået deres egenkontrolprogram og har de fuldt op på deres analyser - virksomheden har en oversigt og alle prøver som udtages og mærket op med farve i forhold til om de er positive eller negative.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret –

*Registrering, herunder vilkår, kontrolleret om virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter

Ingen anmærkninger

Andet: Følgende er kontrolleret - spurgt ind til om virksomheden har noget som går til foder - ikke aktuelt

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

09-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk