

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kildespring A/S**

Adresse Jerupvej 726

Postnr./By 9870 Sindal

CVR-nr. 34804869 Aut.nr. 6485

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under produktion: Kontrolleret hygiejnemæssig praksis ved fremstilling af karrysovs. Følgende er konstateret: Karrysovs fremstillet i én gryde overføres til en anden gryde ved at hælde karrysovsen ned i en spand der er placeret direkte på gulvet og tømme spanden over i en anden gryde. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Rengørings- og desinfektionsmidler: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Desinfektionsmidler opbevares adskilt fra fødevarer i et kemirum. Desinfektionsmidlerne 'Lugtfri klor' og 'Disinfekt 4' er mærket med obligatorisk mærkning, herunder en brugsanvisning med anvendelsesområde og min. og max. brugskoncentration, navn og adresse på forhandler samt ordene 'Desinfektionsmidlet er godkendt af Fødevarestyrelsen' og 'Må ikke opbevares sammen med fødevarer'.

Allergener - kontaminering: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for at undgå kontaminering med allergener, herunder planlægning af produktionen, således at fødevarer uden allergener fremstilles først på en produktionsdag og fødevarer med allergener ikke fremstilles samtidig med fødevarer uden allergener. Medarbejder i produktionen forklarer, at der mellem produktion af forskellige produkttyper foretages en rengøring af produktionsudstyret.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Indretning: Følgende er kontrolleret: Hygiejnisk indretning af fødevarelokaler. Følgende er konstateret: I mellemrum efter slusen er der forskellige aktiviteter i form et værkstedsområde, hvor der opbevares værktøj og kemiske midler, et opvaskeområde samt et område hvor der opbevares en plastikpresser og bure med plastikaffald med synligt støv. I samme lokale er der håndtering af indpakningsmaterialer, flow af personale fra produktionsrum til

29-04-2024

Dato

4 timer

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 **Kildespring A/S**

Adresse Jerupvej 726

Postnr./By 9870 Sindal

CVR-nr. 34804869

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bl.a. lagerrum og emballagerum. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret at den indbyrdes placering af lokaler og områder for forskellige aktiviteter skal sikre et hensigtsmæssigt produktionsflow, herunder flow af f.eks. fødevarer, indpaknings- og emballagematerialer, brugt udstyr, affald og personale og at lokalernes dimensioner passer til virksomhedens aktiviteter, og at aktiviteterne ikke giver hygiejniske problemer.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for overvågning af CCP og CP'er som har afgørende betydning for fødevarer sikkerheden: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for overvågning af autoklavering (CCP) samt opvarmning og nedkøling (CP) i perioden fra og med den 22. april til og med den 25. april 2024.

Mærkning og information: Allergenmærkning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Allergener i ingredienslisten på 'Boller i karry 720 gram' og 'Butter Chicken 720 gram' er visuelt fremhævede. Kontrolleret at der er overensstemmelse mellem ingredienslisterne på fødevarerne og de ingredienser der efter recepterne er i fødevarerne.

Godkendelser m.v.: Autorisation: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Fødevarestyrelsen har ændret udformning af autorisationsskrivelsen. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden.

Fødevarestyrelsen

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

29-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk