

Kontrolrapport

side 1 af 2

Virksomhed **SØNDERJYDSK KÅL ApS**

Adresse **Hirsevej 19**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **10925231** 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.	
Særlige mærkningsordninger	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering under: Produktion, herunder krydssmitte. Indpakning, emballering. Oplagring. Adskillelse mellem forskellig typer produktion (kål). Ventilation og kondensen, virksomhedens indfører procedurer der sikre dryp fra vogne til produkt, samt krav til leverandør af grønkål, så fremmedlegemer minimeres. Det er ved dette tilsyn vurderet som under bagatelgrænsen. Personale faciliteter og beklædning. Mikrobiologiske resultater for nedkølede produkter, udtaget i 2019. Virksomhedens temperatur overvågning af kølerum der anvendes til nedkøling. Procedurer for nedkøling, virksomheden har ændret procedurer for nedkøling, der overvåges og understøttes af prædikative modeller. Procedurer for fysisk kontrol af fremmedlegemer ved modtagelse og under produktion. Håndtering af rengørings- og desinfektionsmidler i produktion. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr i: kølerum, varemodtagelse, lager, produktion og pakkeri. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af lokaler og udstyr i: Kølerum, varemodtagelse, lager, produktion og pakkeri. Virksomheden har udarbejdet en treårs plan for udskiftning af udstyr i produktion. Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan samt løbende revidering. Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens modtagekontrol af økologiske produkter kontrol af gennemførelse og registrering af modtagekontrol, leverandør erklæringer, kontrol af, at de fastlagte procedurer følges. Ingen anmærkninger. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Regnskab for økologiske fødevarer kontrol af løbende

16-09-2019

2 timer 15 min.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **SØNDERJYDSK KÅL ApS**

Adresse **Hirsevej 19**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **10925231**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

registreringer, stikprøvekontrol af løbende regnskab, kontrol af periodevise balanceopgørelser, /
sporbarhedskontrol med udgangspunkt i grønkål, kontrol af, at de fastlagte procedurer følges for 2019.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring, samt adskillelse mellem økologiske og konventionelle
fødevarer: Virksomheden håndtering kun økologisk grønkål, når der produceres grønkål.

Alle relevante økologi-kontrolopgaver er kontrolleret i indeværende kalenderår modtagekontrol, regnskab,
dokumentation, adskillelse/identifikation/rengøring, forarbejdning/pakning, mærkning, opdateret
økologirapport). Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

16-09-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk