

Kontrolresumé

Virksomhed Noor Import Aps

Periode: November 2021

Antal kontroller: 25

Resumé af tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

49 kontrollerede forhold gav ikke anledning til anmærkninger.

Adresse Rugvænget 12

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 26786576 Aut.nr. 338

Kontrolleret	1	2	3	4
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	20	1		
Rengøring	2			
Vedligeholdelse	3			
Virksomhedens egenkontrol				
Offentliggørelse af kontrolrapport				
Uddannelse i hygiejne				
Mærkning og information				
Godkendelser m.v.	23	2		
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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
___ Ekstra kontrol
25 Anden kontrol
___ Kontrolkampagne
___ Kædekontrol

Hygiejne: Håndtering af fødevarer

1 indskærpelse af, at kød, mens det opskæres, udbenes, afpudses, skæres i skiver eller terninger, indpakkes og emballeres skal holde en kødtemperatur på højst 3°C for spiselige slagtebiprodukter og 7°C for andet kød.

Følgende er konstateret: Under tilsyn blev der målt produkttemperaturer på 7,8°C og 8,1°C i produkter i pakkeriet

Godkendelser:

1 indskærpelse af, at slagtekroppe ikke må være synligt kontamineret med fækalier. Synlig kontaminering skal omgående fjernes ved afskæring eller andre metoder med ligestillet virkning.

Følgende er observeret: Synlig forurening med mave-tarm-indhold observeret på 1 slagtekrop ved veterinær 0-tolerance kontrol.

1 indskærpelse af, at i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled skal fødevarer beskyttes mod kontaminering, som kan gøre dem uegnede til konsum, sundhedsfarlige eller kontamineret på en sådan måde, at de ikke med rimelighed kan betragtes som egnede til at blive konsumeret i den tilstand. Følgende er observeret: Der var olie på bånd med bagtæer.

1 indskærpelse af, at fødevarer i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled skal beskyttes mod kontaminering, som kan gøre dem uegnede til konsum, sundhedsfarlige eller kontamineret på en sådan måde, at de ikke med rimelighed kan betragtes som egnede til at blive konsumeret i den tilstand. Følgende er observeret: flere kar hvor plastafdækningen var utilstrækkelig hvilket medførte hoveder, der blev kontamineret af ben fra ovenstående kar.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

06-12-2021

Dato

Kontrolresumé udfærdiget af

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk