

Virksomhed **J. B. Jacobsen Seden A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Havegårdsvej 6-8

Postnr./By 5240 Odense NØ

CVR-nr. 53208517 Aut.nr. M155

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	

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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

hygiejne under produktion, herunder sikring af

krydskontaminering. Virksomheden har redegjort for, hvordan

de adskiller produktionen af veganske produkter fra

produktionen af mælkeprodukter. Ingen anmærkninger. Vejledt

generelt omkring regler for håndhygiejne, herunder brugen af

handsker.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Seneste

analyseresultat for kvaliteten af drikkevand og procesvand

(analyseresultatet fra maj 2023).

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er

kontrolleret: At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer,

der er omfattet af mikrobiologiforordningen. Ingen

anmærkninger. At virksomheden har indplaceret fødevarerne i

fødevarer kategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

Ingen anmærkninger. At virksomheden har udarbejdet en

prøveplan, der omfatter fødevarer kategori 1.2 (fødevarer der

understøtter vækst af listeria) samt en prøveplan der omfatter

proceshygiejne kriterier for ost fremstillet af mælk eller valle,

som er blevet varmebehandlet. Ingen anmærkninger. At

virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende

prøvefrekvens for fødevarer kategori 1.2 samt

proceshygiejne kriterier for ost fremstillet af mælk eller valle,

som er blevet varmebehandlet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende:

produktionslokalet, lager med indgående varer, lager med

udgående varer, lager med emballage samt udendørsområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og

egenkontrol procedurer vedrørende skadedyrssikring og vand.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

23-11-2023

Dato

2 timer 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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