

Virksomheden

Brøndum Foodtech Solutions
Kirkevej 29
5892 Gudbjerg Sydfyn

CVR-nr.: 35006524
P-nummer: 1018341499

Aktiviteter

Brøndum Foodtech Solutions er en FKM virksomhed med indkøb, reovering, fremstilling, montering og salg af nyt og brugt produktionsudstyr (fødevarekontaktmaterialer, FKM). Kunderne er engrosvirksomheder med produktion af fødevarer.

Leverandører er grossister og producenter i Danmark.

Reovering og fremstilling af FKM kan foregå på vores eget værksted eller hos kunden. Montering foregår hos kunden.

Brøndum Foodtech Solutions udfører desuden monteringsarbejde hos kunder, hvor kunden indkøber alle materialer og stiller udstyr til rådighed. Her er kunden ansvarlig for indhentning af dokumentation.

Registreringer

Virksomheden er registreret til ovenstående aktiviteter hos Fødevestyrelsen.

Vi er opmærksomme på at vi skal meddele ændrede aktiviteter til Fødevestyrelsen, hvis vi ændrer vareudvalg eller hvis vi begynder at indføre eller importere FKM fra andre EU-lande eller 3. lande.

Risikoanalyse

Risikoanalysen er lavet i et særskilt dokumenter, se *Bilag 1_Risikoanalyse*.

Relevante risikofaktorer er fundet på [Fødevestyrelsens hjemmeside](#), hos [EFSA](#) og hos [EU Kommissionen](#).

I risikoanalysen opstilles relevante risikofaktorer. Hver risikofaktor vurderes i forhold til sandsynlighed (hvor hyppigt risikofaktoren forekommer) og konsekvens (hvor alvorlig en sundhedsrisiko kan risikofaktoren medføre).

I risikoanalysen er der ikke fundet kritiske styringspunkter (CCP). Fødevarsikkerheden styres ved hjælp af gode arbejdsgange (Good Manufacturing Practice, GMP-foranstaltninger).

Overensstemmelseserklæringer (OEK)

FKM der markedsføres i Danmark skal leve op til EU's regler for FKM, jf. [Fødevestyrelsen](#).

Indkøb af FKM

Inden indkøb af FKM indhenter vi OEK fra leverandøren. Vi sikrer os, at leverandøren i relevant omfang kan udlevere bagvedliggende dokumentation, herunder sammensætning af FKM og analyseresultater på migrationsanalyser.

Vi kontrollerer, at leverandørens OEK er dækkende og fyldestgørende for det pågældende FKM, og at det fremgår af

erklæringen, at FKM er i overensstemmelse med EU's regler for FKM. Til kontrollen bruges en tjekliste, jf. *Bilag 2_Tjekliste overensstemmelseserklæring_FKM*.

Er OEK ikke dækkende og fyldestgørende skal leverandøren bruge og udfylde Brøndum Foodtesc Solutions's skabelon til OEK, jf. *Bilag 3_Skabelon OEK_FKM*.

For rustfrit stål til fremstilling eller renovering af FKM er det tilstrækkeligt at indhente et 3.1 certifikat på legeringssammensætningen, jf. [FVST, FKM af stål. Retningslinjer](#).

Salg af FKM

Ved hver levering får kunden udleveret OEK. For FKM, der videresælges, kan leverandørens OEK sendes til kunden, hvis den er fyldestgørende. For FKM, der er renoveret eller fremstillet af Brøndum Foodtech Solutions, udarbejdes OEK, jf. *Bilag 3_Skabelon OEK_FKM*.

Hvor det er relevant indeholder OEK en brugsanvisning for brug af FKM. Brugsanvisning er relevant, hvis FKM skal bruges på en bestemt måde for ikke at udgøre en fare for fødevarerens sikkerhed. Dvs. hvis der er begrænsninger i brug til specifikke fødevarer (sure, salte, fede eller alkoholholdige), brugstemperatur, begrænsninger i forhold til kontakttid eller begrænsninger i brug af rengørings- og desinfektionsmidler for at forhindre korrosion.

Godkendelse af leverandører

Det kontrolleres på www.findsmiley.dk, at leverandøren er registreret som FKM-virksomhed hos Fødevarestyrelsen.

Bruges agenter, der formidler salg af FKM, er der ikke krav om, at de skal være registreret hos Fødevarestyrelsen.

Indkøb

Inden indkøb af FKM er Brøndum Foodtech Solutions i dialog med leverandøren og stiller krav til sammensætning, egenskaber og egnethed (typer af fødevarer, kontakttid, kontakttemperatur).

Der indhentes OEK, jf. afsnit: Overensstemmelseserklæringer (OEK).

Modtagekontrol

Det kontrolleres, at det modtagne FKM er i overensstemmelse med det bestilte, og at der er sporbarhed til leverandør.

Ved uoverensstemmelse returneres FKM til leverandøren, eller FKM "spærres" indtil leverandøren har rettet op på uoverensstemmelserne.

Fremstilling og renovering

Fremstilling og renovering af FKM skal ske efter principperne i god fremstillingspraksis (GMP_principper, Good Manufacturing Practice). Det betyder at

1. FKM ikke må udgøre en fare for fødevarerens sikkerhed, dvs. der må ikke være risiko for mikrobiologisk, kemisk eller fysisk forurening fra FKM
2. Alle processer skal gennemføres i overensstemmelse med på forhånd fastlagte instruktioner og procedurer.
3. Der skal være et effektivt kvalitetskontrollsystem, der sikrer at FKM er i overensstemmelse med det

planlagte.

Levering og montering

Levering og montering sker efter principperne i god fremstillingspraksis, jf. ovenfor.

Ved overlevering af FKM gøres kunden tydeligt opmærksom på, at FKM skal rengøres og evt. desinficeres, inden det tages i brug.

Sporbarhed

Bagudrettet

På alle indkøbte FKM får Brøndum Foodtech Solutions fra leverandøren en faktura med angivelse af varebeskrivelse og lotnummer eller anden afgrænsning/specifikation af det pågældende FKM. Det sikres, at leverandørens navn og adresse, Brøndum Foodtech Solutions's navn og adresse samt leveringsdato er angivet på fakturaen. Alle fakturaer gemmes som bilag til regnskabet.

Fremadrettet

Ved salg til andre virksomheder udsteder Brøndum Foodtech Solutions en faktura med angivelse af varebeskrivelse, lotnummer eller anden afgrænsning/specifikation af FKM, kundens navn og adresse, Brøndum Foodtech Solutions's navn og adresse samt leveringsdato. Alle fakturaer gemmes som bilag til regnskabet.

Reklamationer

Hvis vi modtager reklamationer på FKM til videresalg eller på komponenter til fremstilling eller reovering af FKM, kontaktes den pågældende leverandør, for at leverandøren kan gennemgå den eller de dele af produktionen, som reklamationen vedrører.

Hvis vi modtager reklamationer på FKM fremstillet eller reoveret af Brøndum Foodtech Solutions gennemgår den eller de dele af produktionen, som reklamationen vedrører. Når årsag til reklamationen er fundet, indføres en korrigerende handling, der sikrer mod, at fejlen sker igen.

Vi beskriver alle reklamationer, herunder arbejdet med at finde årsag og korrigerende handling. Alle reklamationer arkiveres.

Hvis en reklamation giver mistanke om, at FKM er til fare for fødevarer sikkerheden, skal Fødevarestyrelsen kontaktes på [kontaktformular via virk.dk](#)

Tilbagetrækning og tilbagekaldelse

Hvis et FKM ikke opfylder kravene til fødevarer sikkerhed, udgør en sundhedsmæssig risiko eller af andre grunde er uegnet kontakt med fødevarer, SKAL FKM tilbagetrækkes fra markedet.

Ved tilbagetrækning af et FKM følges [Tilbagetrækningsvejledningen](#). Fødevarestyrelsen orienteres skriftligt ved brug af blanketten [Tilbagekald af fødevarer](#) på virk.dk. Ring herefter til Fødevarestyrelsen (tlf. 72 27 69 00) og få bekræftet, at meddelelsen er modtaget. Uden for FVST's åbningstid kontaktes vagten (tlf. 70 23 58 88).

Relevante kunder kontaktes pr. telefon og mail. Da FKM er solgt engros og ikke er solgt til den endelige forbruger,

skal der IKKE udsendes en pressemeddelelse.

Alt korrespondance i forbindelse med en tilbagetrækning arkiveres.

Leverandørers henvendelser med tilbagetrækninger m.m. gemmes, og der noteres herpå, hvad Brøndum Foodtech Solutions har gjort i den givne situation.

Revision

Revision af dette egenkontrolprogram foretages ved væsentlige ændringer i aktiviteter, produkter eller arbejdsgange eller som minimum én gang årligt. Revisionen dokumenteres i *Bilag 4_Skema årlig revision*.

Bilag

Bilag 1_Risikoanalyse

Bilag 2_Tjekliste overensstemmelseserklæring_FKM.

Bilag 3_Skabelon OEK_FKM

Bilag 4_Skema årlig revision