

# Kontrolrapport



Virksomhed **Skee Ismejeri Aps**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Langebjergvej 101

Postnr./By 4370 Store Merløse

CVR-nr. 29419264 Aut.nr. M321

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| 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 eller forbud  |
| 4   | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget  |
|  | Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.<br>Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a> |

| Kontroltype og -aktivitet                           |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret temperatur i råvare- og færdigvarefryser. O.k.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret vedligeholdelse af produktionsudstyr. O.k.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens udpegning af CCP'er. Vejledt konkret om opbygning af en HACCP-plan.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Personalets uddannelse i hygiejne.

Mærkning og information: Kontrolleret vildledning og evt. anprisninger på proteiner. O.k. Kontrolleret quidmærkning på virksomhedens is-varianter. O.k.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens autorisation stadig er gældende for aktiviteterne. O.k.