

# Kontrolrapport



Virksomhed **Palsgaard Dairy Lab**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse **Palsgaardvej 10**

Postnr./By **7130 Juelsminde**

CVR-nr. **26447038** Aut.nr. **5558**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| 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, 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.<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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: oplagring af emballager samt

mejeriprodukter på køl og frys. Hygiejniske håndvaske.

Kontrolleret prøveplan for Listeria i færdig produkter samt for

miljøprøver. Kontrolleret seneste test resultater for

mikrobiologi. Kontrolleret virksomhedens procedure for

holdbarhedsvurdering på færdigvare mejeri. Kontrolleret

seneste varmbehandlingsresultat på konkret projekt på UHT

anlæg. Kontrolleret nedkølingsproces. Der nedkøles under

udtapning af produkter til 5C. Kontrolleret brug af

desinfektionsmiddel. Kontrolleret affaldshåndtering.

Laboratoriet får internt afhentet affald til forbrænding.

Kontrolleret virksomhedens tilbagetrækningsprocedure samt

sporbarhed på anvendt kakao batch. Kontrolleret

virksomhedens risikohåndtering af fremmedlegemer i

produktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

kontrolleret renholdelse af lokaler samt køl og fryse rum.

Kontrolleret skemalagt periodisk rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

produktionslokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse herunder CCP og

OPRP plan samt håndtering af fremmedlegemer og anvendelse

af procesfiltre.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: kontrolleret mærkning af kakao produkt.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter samt

kontrolleret CVR og P-nummer.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

23-11-2020

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed