

Kontrolrapport



Virksomhed **DanHoney Aps**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Reerslevvej 18 B

Postnr./By 4291 Ruds Vedby

CVR-nr. 36496371 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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, 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 | ☐ Kontrollkampagne |
| ☐ Ekstra kontrol | ☐ Kædekontrol |
| ☐ Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for modtagelse af honning fra avlere, herunder tilkobling til tappeanlæg og opbevaring på køl efter emballering, ingen anmærkninger. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer ved prøvetagning af Lot. før produktion samt samlede Batch efter produktion.

Kontrolleret indretning og forhold omkring indretning af toilet, ingen anmærkninger.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne i produktionsområde. Følgende er konstateret: Virksomheden har en enkelt vask opsat, til både håndvask og opvask. Virksomheden oplyser, at de vil opsætte en særskilt vask til vask af hænder. Vejledt konkret om tidsmæssig adskillelse for opvask/håndvask samt vejledt generelt om regler for, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af tapperum, herunder gulve, tanke, pakkebånd og kølerum, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret vedligehold af produktionslokale, herunder skadedyrssikring, ingen anmærkninger. Vejledt konkret om opsætning af skærme på lamper i produktionslokale.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke opstartet produktion/tapning af honning endnu, og har ikke udarbejdet en risikoanalyse. Virksomheden har beskrevet procedurer i egenkontrolprogrammet. Vejledt generelt om regler for, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter inden produktionen påbegyndes.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Generelt vejledt om regler for offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-03-2021

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **DanHoney Aps**

Adresse Reerslevvej 18 B

Postnr./By 4291 Ruds Vedby

CVR-nr. 36496371

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Virksomheden er skiftet til branchen: "Fremstilling af animalske produkter - Andre produkter - EB.20.59.99" med kontrolfrekvens på 1 besøg pr. år.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

02-03-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift