

Kontrolrapport



Virksomhed **Pastariget I/S**

V/ Susanne Bloch og Finn Harild

Adresse **Aarsdalevej 81**

Postnr./By **3740 Svaneke**

CVR-nr. **31441374**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under pakning af tørret pasta.

Hygiejnisk oplagring af råvarer på lager og i fryser samt kølerum, herunder opbevaringstemperatur. Procedurer for pasteurisering og tørring af pasta, herunder temperaturer og baggrund for tørringsprogram.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionsudstyr - pastalinje med blandekar, damppasteuriseringsanlæg, køling og opskæring samt tørreovne og tilhørende tørrebakker. Rengøring af vægge, gulve og lofter i produktionslokale, kølerum og lager.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan, for fremstilling af tørret pasta. Generelt OK. Konstateret at der ikke er tilstrækkelig præcis beskrivelse af risici ved selve pasteuriseringsprocessen og tørreprocessen i risikoanalysen, og at oversigtsskemaer ikke præcist skelner mellem udpegning af gode arbejds gange og kritiske styringspunkter. Dette er vurderet som en bagatel, idet virksomheden har gjort mundtlig rede for forholdene og at der sker styring og dokumentation af pasteuriseringstemperatur.

Vejledt generelt om HACCP-principperne og systematikken i beskrivelse af risikoanalyser. Kontrolleret dokumentation for kontrol af opbevaringstemperaturer og pasteuriseringstemperaturer. Ingen anmærkninger. Offentliggørelse af kontrolrapport: Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Ingen anmærkninger. Vejledt om opdatering af link efter Fødevestyrelsens ændring af www.findsmiley.dk.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning af Chili Pasta og Basilikum Hvidløg Pasta med hensyn til varebetegnelse, ingrediensliste, herunder fremhævnings af allergene ingredienser, nettovægt, producentoplysninger og tilberedningsforskrifter.

Konstateret at ingredienslisten indeholder oplysningen

