

# Kontrolrapport

Virksomhed **Aperci I/S**

Adresse **Sønder Vilstrup Bygade 1**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **35972153** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## Kontroltype og -aktivitet

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

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer. Fødevarer korrekt hævet fra gulv. Sæbe og papir til hygiejnisk håndvask. Gennemgået producerer for rent arbejdstøj. Drøfte procedurer for returvarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring produktionslokaler og lager. Gennemgået procedurer for rengøring og desinfektion af lakridskoger og produktionsbord, Virksomheden anvender kogende vand til desinfektion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktion, depotrum og personalerum. Ingen anmærkninger. Vedligeholdelse af produktionsbord og lakridskoger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram og risikoanalyse + tilføjelser som virksomheden selv har beskrevet i forbindelse med beregninger osv.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: 7 forskellige produkter som indgår i produktionen til lakrid. Ingen anmærkninger.

Følgende kontrolleret uden anmærkninger. Mærkning af færdigpakkede fødevarer er mærket med en korrekt og læsbar ingrediensliste. Mærkning af allergener. Næringsdeklaration.

Godkendelser m.v.: Virksomheden har fået etableret eget toilet.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret procedurer for afvejning og dosering af tilsætningsstof lakridspulver. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Dokumentation for fødevarekontaktmaterialer

