

Kontrolrapport



Virksomhed **MJELSMARK ÆGPAKKERI V/TOVE**

FROST

Adresse Nedervej 25

Postnr./By 6430 Nordborg

CVR-nr. 14077383 Aut.nr. DK7331

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | 1 |
| 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. 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"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Hygiejne under produktion, herunder krydssmitte

Hygiejne under oplagring

Personlig hygiejne og helbred

Indpakning og emballering

Analyseresultater/råvare salmonella

Modtagelse af returnerede varer

Rengørings- og desinfektionsmidler

Temperatur, kølerum

Vand (drikkevand og procesvand)

Animalske biprodukter

Affaldshåndtering

Tilbagestrækning

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret:

Daglig rengøring

Periodisk rengøring

Følgende er konstateret: virksomheden fremstod på kontroltidspunktet ikke rengjort efter sidste pakning.

Virksomheden var ikke i produktion på kontroltidspunktet, ingen anmærkninger. Vejledt omkring rengøringsfrekvens for pakkemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger

Indretning

Skadedyrssikring

Lokaler og udstyr, vedligeholdelse

Måleudstyr, kalibrering/vedligeholdelse

Vejledt konkret omkring skadedyrssikring af pakkerilokale

Veljdet konkret omkring vedligeholdelse af udstyr til sortring af æg, herunder sikring af glatte afvaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan

Dokumentation for CCP, herunder opbevaringstemperatur og salmonella kontrol resultater.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

04-07-2017

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

