

# Kontrolrapport

Virksomhed **Pro-fit ApS**

In2zym

Adresse Gejlhavegård 15

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 38255320 Aut.nr.

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

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger og registrering fx ved import og samhandel, og samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på råvarelager og emballeret på færdigvarerlager.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af virksomhedens lokaler.

Virksomhedens plan for rengøring og anvendelse af egnede rengøringsmidler samt godkendt desinfektionsmiddel. Ydet vejledning om rengøring af lofter i blanderi inden der produceres.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Blander, pakkerum og færdigvarelager, råvarelager og vareindlevering og personalefaciliteter. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan og gode arbejdsgange. Procedure for råvarekrav og færdigvare samt batchjournal til sikring af sporbarhed. Ydet generel vejledning om tilpasning af risikoanalysen for den enkelte procestrin i blanderiet og tilføjelse af tilbagetrækningsprocedurer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Virksomheden har ikke nogen aktiv hjemmeside. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om evt. løsningsmuligheder for visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens registrering og vareudvalg: Ingen anmærkninger.

Kontrolleret registrering som importør i forbindelse med kontrol af aktiviteten import og samhandel. Virksomheden er



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

04-07-2017

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

