

# Kontrolrapport

Virksomhed **Glycom Manufacturing A/S**

Adresse **Limfjordsvej 4**

Postnr./By **6715 Esbjerg N**

CVR-nr. **37207713** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	1
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
<b>1</b>	Ingen anmærkninger
<b>2</b>	Indskærpelse
<b>3</b>	Påbud eller forbud
<b>4</b>	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

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

\* Arbejdsgang for produktion af fødevarer

\* Set program for mikrobiologiske analyser

\* Arbejdsgang for modtagelse og opbevaring af råvarer

herunder sikring af fødevarekvalitet af råvarer

\* Arbejdsgang for kontrol med varmebehandlingstemperaturer

\* Transport: Virksomheden oplyser at de anvender registrerede virksomheder.

\* Vand: Set analyseplan for udtagning af vandprøver. Set dokumentation for ekstern vandanalyse fra 26. februar 2017 samt egne fra april 2017

\* Arbejdsgang for affaldshåndtering herunder levering til

biogas og håndtering af GMO-affald

\* Fremmedlegemer: Arbejdsgange til sikring mod

fremmedlegemer i færdigvarer

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger:

\* Arbejdsgang for daglig og periodisk rengøring. Vejledt

omkring rengøringsfrekvenser af ventilationsposer i orange område.

\* Arbejdsgang for rengøringskontrol

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

\* Arbejdsgang for skadedyrskontrol

\* Vedligeholdelse og hygiejnisk udformning af udstyr i

produktionslokaler

\* Vedligeholdelse og indretning af produktionslokaler

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

\* Principper for risikoanalyse

\* Flowdiagram

\* Gennemgået risikoanalyse for trin 2c og 18b

\* Set HACCP oversigt

\* Procedurer for CCP overvågning på to CCP'er, filterkontrol og

