

# Kontrolrapport

Virksomhed **Samsø Syltefabrik A/S**

Adresse **Trolleborgvej 12**

Postnr./By **8305 Samsø**

CVR-nr. **48327915** Aut.nr.

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

- Ordinær kontrol       Kontrolkampagne  
 Ekstra kontrol       Kædekontrol  
 Anden kontrol

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Produktionsområder i brug og lagerområder. Ingen anmærkninger.

Kontrollen havde særlig fokus på den periodiske rengøring. Det oplyses, at der gøres grundigt rent hver fredag og at der er en årlig rengøringsdag.

Drøftet frekvens for rengøring af færdigvarelager i forhold til, at der er risiko for at slæbe jord med ind.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og indretning herunder skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionsområder og lagre. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Gennemgang af og sammensætning af HACCP-teamets og dets arbejdsmetoder: OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Vejledt konkret om eventuelle løsningsmuligheder. Følgende er konstateret: Der er indsat et link på undersiden om kvalitetskontrol mm. I øvrigt ingen anmærkninger.

Virksomheden oplyser, at der oprettes et link på forsiden.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kvalitetsansvarligs baggrund for at arbejde med HACCP.

Oversigt over procesoperatørers kompetancer og plan for videreudvikling af kompetancer.

Emballage m.v.: Dokumentation for fødevarekontaktmaterialer kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Virksomheden vil gennemgå dokumentationen for alle enheder (overensstemmelseserklæringer) for at sikre sig at alle erklæringer er opdaterede.