

# Kontrolrapport



Virksomhed **Morsø Oliemølle Aps**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Solbjerghevedej 14

Postnr./By 7950 Erslev

CVR-nr. 29615969 Aut.nr.

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

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolelementer er kontrolleret: Forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt personalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i produktionslokale og pakkelokale, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos

forbrugerne,

2) at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 2 døgn efter symptomophør,

3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré

4) at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj

5) at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøringsprocedurer af anlæg til presning af raps. Virksomheden har oplyst slanger skylles med varmt vand, men ændres til også at rengøres med sæbe med efterskylling med rent vand, ingen anmærkninger.

Kontrolleret rengøring af produktionslokale og pakkelokale, ok. Set dokumentation på at rengøringsmiddel er egnet til fødevarer, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionslokale og pakkelokale incl. udstyr og inventar, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens arbejdsgange i produktionen. Der er ikke udpeget kritiske kontrolpunkter men gode arbejdsgange, ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarestyrelsen

25-08-2017

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Morsø Oliemølle Aps**

Adresse Solbjergkedevej 14

Postnr./By 7950 Erslev

CVR-nr. 29615969

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret næringsdeklaration og procedurer for holdbarhed. Der er sat en holdbarhed på to år for ren rapsolie,ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger

Emballage m.v.: Konstateret at 3 liters beholdere er egnet til kontakt med fødevarer,ok. Virksomheden vil indhente dokumentation for flaskerne,ingen anmærkninger.