

Kontrolrapport



Virksomhed **Agri-Norcold A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Stormosevej 13

Postnr./By 8361 Hasselager

CVR-nr. 43718711 Aut.nr. 197

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejne under oplagring på køl og frost, medarbejdernes helbredsattester, gennemgået procedure for modtagelse af returvarer både til hjemmarked og til eksport, temperaturer i diverse fryserum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring samt husorden af frysehuslokaler, aflæsningsområder, fejning og vask af gulv i læseområder, rengørings procedure for fej og vask af gulvet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse og skadedyrssikring af fryserumslokaler og læseområder samt procedurer for vedligeholdelse på virksomheden. OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. gennemgået procedurer og set dokumentation for: elektronisk temperaturkontrol; varemodtagelse/afsendelse kontrol; rengøring, vedligeholdelse og skadedyrskontrol (set sidste rapport af den 4.09.2017); drikkevandsanalyse (set sidste rapport af den 21.08.2017) samt plan for tapning af drikkevand fra vandventiller; kalibrering af termometre (sidst af den 16.02.2017); ATP godkendelseskontrol.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. OK

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne i form af internkursus. OK

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens procedurer for håndtering af eksportvarer til lande med særlige krav og krav om adskillelse samt egenkontrol for eksportaktiviteter. OK

Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Alle relevante økologi-kontrolopgaver er kontrolleret i indeværende kalenderår (modtagekontrol/transport, regnskab, krydskontrol, dokumentation, adskillelse/identifikation/rengøring, mærkning, opdateret økologirapport). Ingen anmærkninger