

Kontrolrapport



Virksomhed **BAR DJUS IVS**

side 1 af 2

Adresse Rundageren 4, -1

Postnr./By 2640 Hedehusene

CVR-nr. 37462721 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	
Godkendelser m.v.	
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 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at virksomheden i august 2017 har udtaget prøver på lime og appelsin juice til analyse for *Listeria monocytogenes* i 25 g. prøven er udtaget ved holdbarhedens udløb.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Foretaget rengøringskontrol af udstyr/redskaber der findes i virksomhedens produktionslokale. Følgende er konstateret: opvaskemaskine er i yder kanter belagt med rødtligt snavs. Grå plastkasser til affald trækkes ind i produktionen. Kasser er snavsede med sorte belægninger på yderside. Virksomheden renser opvaskemaskinen og kasser rengøres eller der findes andet materiel til opsamling af skaller under produktion. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om, at alt inventar i produktionen skal være renholdt, så det sikres at der ikke overføres forurening til varen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at virksomheden har sikret afløb mod indtrængen af skadedyr. Vejledt om lukning af port, så snart der ikke er trafik Dette for at sikre indtrængen af skadedyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at virksomheden har udpeget indhold af *Listeria monocytogenes* i færdigproduceret juice som en risiko.

Særlige mærkningsordninger: Alle relevante økologi-kontrolopgaver er kontrolleret i indeværende kalenderår

Kontrolleret at en leverandør af frugt er registreret til salg af økologiske fødevarer.

Kontrolleret at appelsiner er indgået på faktura, hvor vare betegnes med økologisk status.

Kontrolleret regnskab for 1. kvartal på appelsiner og appelsinjuice. Kontrolleret at virksomheden kan sandsynliggøre

