

Kontrolrapport

Virksomhed **Saluminati ApS**

Adresse **Bistrupgade 18**

Postnr./By **4700 Næstved**

CVR-nr. **37274232** Aut.nr. **6237**

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 www.findsmiley.dk

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

 **Miljø- og Fødevarerministeriet**
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret "Hygiejne under produktion" Visuel kontrol under produktion af pølser gav ikke anledning til anmærkninger

Kontrolleret "Personlig hygiejne" Visuel kontrol af arbejdstøj samt medarbejdernes ageren før og efter produktion, herunder skoskifte inden man træder ind i produktionslokaler - ingen anmærkninger

Kontrolleret "Mikrobiologiske kriterier" Virksomheden redegjorde for deres kategorisering af produkter, samt for styring ved pH - OK

Konkret vejledt i hvordan/hvornår man kan tage miljøprøver.

Kontrolleret "Rengørings- og desinfektionsmidler" Kontrolleret opbevaring og opmærkning samt brug af de forskellige midler herunder virketid - OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret "Rengøring af udstyr der kommer i kontakt med fødevarer, herunder

genbrugsmateriale" Virksomheden redegjorde for deres procedurer for rengøring efter endt produktion samt før opstart - OK

Konkret vejledt om brug af rengøringsprøver, herunder hvornår og hvorfor de kan tages.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret "Skadedyrssikring"

Visuel kontrol i og omkring virksomheden samt gennemgang af virksomhedens ansvarsfordeling, vedr. skadedyrskontrol, med udlejer og virksomhedens procedurer for reaktion på eventuelle bemærkninger fra eksternt firma - Ingen anmærkninger

Kontrolleret "Kalibrering af måleudstyr" Virksomheden redegjorde for procedurer for kalibrering af pH meter, termometer og hygrometer - OK

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret "CCP" Kontrolleret virksomhedens dokumentation for følgende CCP: pH-måling for alle produktioner der er kørt fra opstart til d.d. OK

Kontrolleret "egenkontrol" Stikprøvevis kontrolleret grafer fra 5 tilfældigt udvalgte dage i den seneste måned, for temperatur

05-11-2017

Dato

4 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Saluminati ApS**

Adresse Bistrupgade 18

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 37274232

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og luftfugtighed, i kølerum 2, gennemgået flow for produkter i kølerum 2 - OK

Mærkning og information: Kontrolleret "Intern sporbarhed" Virksomheden viste deres interne sporbarhed og forklarede sammenhæng til bagudrettet dokumentation - OK

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at autorisation stemmer overens med aktiviteter - OK

Emballage m.v.: Kontrolleret "Materialer" Kontrolleret datablade på hakker og pølsestopper - OK

Generelt vejledt om lovgivningskrav vedr. datablade



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

05-11-2017

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift