

Kontrolrapport



Virksomhed **Pastariget I/S**

V/ Susanne Bloch og Finn Harild

Adresse **Aarsdalevej 81**

Postnr./By **3740 Svaneke**

CVR-nr. **31441374** Aut.nr.

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion af pasta, herunder sikring mod fremmedlegemer. Hygiejnisk pakning af tørret pasta, opbevaring af råvarer på lager, herunder opbevaringstemperatur i kølerum med helæg under optøning. Håndtering og bortskaffelse af affald. Procedure for personalets brug af engangshandsker. Procedure for adskillelse mellem produktioner med henblik på at undgå krydsforurening med allergener. Virksomheden oplyser, at der kun produceres en type pasta ad gangen.

Kontrolleret produktionslokale og lager for tegn på skadedyr. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af vægge, gulve og lofter i produktionslokale, kølerum og lager. Rengøring af produktionsudstyr (pastalinje og tørrebakker).

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionslokale, køleum og lager, samt vedligeholdelse af produktionsudstyr (procesanlæg og tørrebakker).

Kontrolleret skadedyrssikring af afløbsriste, døre og port i produktionslokale og lager, samt ryddelige udenomsarealer og friholdelse af ydermure for affald og andet, som kan tiltrække skadedyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan, for opbevaring af råvarer på køl, pasteurisering og tørring af pasta. Revision af egenkontrolprogram i forhold til beskrivelse af pasteurisering og tørring. Drøftet om tørringsprocessen er o-PRP eller CCP. Vejledt virksomheden om at anvende EU's vejledning om HACCP-baseret egenkontrol (2016/C 278/01) i forhold til vurdering af begreberne PRP, o-PRP og CCP. Stikprøvevist kontrolleret dokumentation for pasteurisering og opbevaring på køl siden den 01-11-2016. Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

21-11-2017

Dato

2 timer 50 min.

Kontrollens varighed

