

Kontrolrapport



Virksomhed **DUXBURY ApS**

side 1 af 1

Adresse Sønder Nytoft 27

Postnr./By 6720 Fanø

CVR-nr. 19616401 Aut.nr.

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	
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: Virksomhedens procedure af produktionen er gennemgået herunder:

- Krydssmitte
- Oplagring
- Indpakning/emballering
- Transport

- Råvarer samt modtagelse
- Fremmedlegmer/filtrering i processen

Virksomheden har fremvist vandanalyse for 2018

Virksomheden sørger selv for transporten

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for :

- Rengøring inden produktion
- Periodisk rengøring
- Rengøring af udstyr
- Transportmidlet

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indretning og opdeling mellem rummene samt vedligeholdelse af samme. Vedligeholdelse af udstyr.

Skadedyrssikring af indgangsparti og udsugning m.v.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for produktionen. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at efter flytning af produktionen vil extern firma foretage revision i dec 17 samt der vil blive foretaget vertifikation inden 1 april 2018.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret registrering som importør i forbindelse med kontrol af aktiviteten import og samhandel.

Virksomheden er korrekt registreret til indførsel af fødevarer.

Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-11-2017

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed