

# Kontrolrapport

Virksomhed **Glycom Manufacturing A/S**

Adresse **Limfjordsvej 4**

Postnr./By **6715 Esbjerg N**

CVR-nr. **37207713** 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	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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	

 **Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Hygiejne under produktion og lagring:

Set hygiejne i produktionslokaler.

Mikrobiologiske kriterier

\* set grænseværdier for mikrobiologiske kriterier i produktet ( givet i forbindelse med godkendelse som novel food )

\* set analyseresultater fra d. 19.10 for mikrobiologiske kriterier for den første produktion ( batch 8 )

Personlig hygiejne og helbred:

\* set procedurer for medarbejdere og gæster.

\* Overværet procedurer for omklædning ved sluser.

Indpakning og emballering:

\*Set opbevaring af inderfolie i produktionen

Rengørings- og desinfektionsmidler:

\* set opbevaring af rengørings- og desinfektionsmidler

Hygiejne: Rengøring: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

\* procedurer for CIP rengøring og overvågning af ciprengøringssystemet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået følgende:

\* procedurer ved kalibrering af termometre, trykmålere og ledningsevne gennemgået med medarbejder.

\* set udstyr til måling af ovennævnte

\* set oversigt over de seneste målinger af ovennævnte.

\* set kalibreringsattest på kalibreringsudstyr til termometre.

Virksomhedens egenkontrol: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

\* set referat fra opstarts HACCP møde d. 9.11 2017, med evaluering af HACCP systemet.

\* set evalueringsskema for cip rengøring

virksomheden oplyser, at den er i gang med at evaluere på CIP rengøringssystemet.

Talt med medarbejder om, hvad evaluering af CIP systemet går ud på.

23-01-2018

Dato

3 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

