

Kontrolrapport



Virksomhed **WEST-MARINE A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Fiskerihavnsvej 30

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 13801282 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	
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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret emballering og adskillelse af fødevarer opbevaret på koloniallager.

Personlig hygiejne og helbred. Virksomheden redegjort for procedurer ved pakning af fødevarer. OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Daglig rengøring af lagerlokale og inventar.

Periodisk rengøring: overliggende konstruktioner Lagerlokaler. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler:

Tørvarelager.

Indlæsning og udlæsningsområde.

Udvendige arealer. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set

vedligeholdelse af lokale og udstyr i tørvarelager: OK

Kontrolleret skadedyrssikring i form af tæthed af porte ud: OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder

HACCP-plan.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret virksomhedens procedurer for personer, der behandler fødevarer, er behørigt instrueret i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter:

Nødrationer i form af kiks, pasta bolognese, chicken masala for mærkning af allergene ingredienser.

Ingen anmærkninger.