

Kontrolrapport



Virksomhed **Takryma**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

v. RASMUS PEDER PEDERSEN

Adresse Nr Hostrupvej 22

Postnr./By 6230 Rødekro

CVR-nr. 64621157 Aut.nr.

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.	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 | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Spurgt ind til procedurer for håndtering og hygiejne ved ompakning af tilsætningsstoffer til den endelige forbruger. Herunder også for muligheder for at vaske hænder og spurgt ind til virksomhedens sikring mod fremmedlegemer og kontaminering af fødevarer ved ompakning af tilsætningsstoffer.

Kontrolleret spor af skadedyr.

Kontrolleret opbevaring /emballage af ikke letfordærlige /fødevarekontaktmaterialer fødevarer på lageret.

Kontrolleret at fødevarer er korrekt hævet over gulv og at emballage er intakt og at der er pænt og ryddeligt på lageret.

Spurgt ind til om virksomheden har haft returvarer siden sidste tilsyn. Set procedure for returvarer.

Spurgt ind til om virksomheden har (affald) på virksomheden og hvad de gør ved dem.

Kontrolleret temperatur i kølerum hvor tarme opbevares.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af reoler og rengøring generelt på lageret og Køkkenet hvor virksomheden har muligheden afvejning af krydderier. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af bygninger/ inventar(reoler) på lageret.

Gennemgået virksomhedens foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere (net for vinduer, tætte døre/porte, udendørs giftkasser). Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Vejledt virksomheden om hvor de på fødevarestyrelsens hjemmeside kan finde noget omkring egenkontrol. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed (et led frem og et led tilbage) på følgende fødevarer som opbevares på lageret. Set virksomhedens procedure. Set nogle af virksomhedens fakturaer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-03-2018

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

