

Kontrolrapport

Virksomhed **Bean Geeks Chocolate**

Adresse Flæsketorvet 55

Postnr./By 1711 København V

CVR-nr. 39355930 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaring af fødevarer på lager, anvendelse af rengøringsmidler, procedurer for tilbagetrækning og for chokoladeproduktion

Følgende er konstateret: opbevaring af sukker og kakaobønner opbevares på en træplade på gulvet, fødevarer skal opbevares fri af gulve således der kan rengøres under disse, virksomheden oplyser man får hæver varerne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for opbevaring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Daglig renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde med produktionsudstyr, kølerum og fællesområder

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområde, kølerum og fællesområder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Vejledt konkret om risikoanalyse for kemiske forureninger cadmium

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Visning af kontrolrapport på egen hjemmeside.

Følgende er konstateret: der linkes ikke fra virksomhedens



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

25-04-2018

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

