

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kombucha Time**

Adresse Kildemarksvej 3

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 38957058 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	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
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 <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 Fødevareministeriet**  
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

Der er udleveret retssikkerhedsblanket og i forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger og registrering fx ved import og samhandel samt væsentligt ændrede aktiviteter. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Hygiejne under produktion. Herunder oplagring af råvarer og emballage, arbejdsbeklædning, proces for produktion af kombucha, affaldshåndtering samt seneste analyse fra vandværk. Ydermere kontrolleret virksomhedens procedure for holdbarhedsvurdering og tilbagetrækninger. Ingen anmærkning.

Virksomheden har kun en nedsunket produktionsvask i produktionen og mangler dermed en separat håndvask til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ejeren oplyser at hun som regel kun står i produktionen alene og dermed godt kan styre det. Vejledt konkret i mulighed for tidsmæssig adskillelse af brug af produktionsvasken til håndvask og opvask, indtil en separat håndvask opsættes og vejledt generelt i regler om håndvaske.

Ejeren oplyser at de vil få opsat en håndvask nær produktionen. Forholdet vurderes ud fra omstændighederne, som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Periodevis rengøring af produktionslokale og udstyr. Gennemgået virksomhedens procedure for rengøring af tanke og tappeanlæg.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Produktionslokale.

Ydermere kontrolleret virksomhedens procedure for kalibrering af måleudstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse mht.

proceskontrollen samt gode arbejdsgange/forholdsregler mht.

06-09-2018

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

