

# Kontrolrapport

Virksomhed **P1**

Adresse Hammerholmen 45

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 29873909 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
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              |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt temperatur i pasteuriseringskar med mælkeprodukt til 4,7 grader C. Målt temperatur i kølerum til 5 grader C. Kontrolleret adskillelse og tildækning af varer i frostrum. Kontrolleret affaldshåndtering. Set prøveplan for mikrobiologiske prøver. Der er planlagt udtagning af prøver i maj og november. Konsumis er indplaceret i kategori 1.3 og guf i kategori 1.2. Set resultater for maj 2018 for vanilleis og mangois, udført på akkrediteret laboratorium. Vejledt virksomheden konkret måling af vandaktivitet og /eller pH, så fremt man vil undersøge om guf kan indplaceres i kategori 1.3 i stedet for 1.2.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale, frostrum, kølerum, lager. Oprydning var i gang på lageret under kontrolbesøget. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er gennemgået. Læst tekst om Listeria. Set dokumentation for varemodtagelse, transport, opbevaring, opvarmning for juli og august. Virksomheden har redegjort for hvorledes fejl er blevet håndteret (frostcontainer skiftet, afvisning af varer).

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set etikette til mango is, der anvendes til dunke med flydende mix, der leveres til butikkerne. Kontrolleret angivelse af holdbarhedsdato og opbevaringstemperatur. Virksomheden har redegjort og demonstreret hvorledes den fremstiller produktet og hvilke ingredienser, der anvendes. Virksomheden oplyser, at supergelmix er ny, og at man derfor vil gennemgå ingredienserne og mærkningen, inden man laver produktet første gang. I det nye produkt er der soya, hvilket der ikke var i det gamle produkt. Vejledt virksomheden generelt om regler for fremhævelse af allergener i mærkningen og om regler for angivelse af tilsætningsstoffer, der er tilført fra iblandede ingredienser og som ikke har en funktion i



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

20-08-2018

Dato

1 time 55 min.

Kontrollens varighed

