

Kontrolrapport

Virksomhed **DanOrganic A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Vesterbjergvej 1

Postnr./By 7280 Sønder Felding

CVR-nr. 25498119 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.	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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Retssikkerhedsblanket fremvist ved kontrollens start.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse mellem forskellige typer af produkter under produktion og opbevaring. Virksomheden håndterer kun økologiske varer, og gulerødder og kartofler holdes adskilt på hver deres linje. OK. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder på personaletoilet. OK.

Kontrolleret procedure for personlig hygiejne og helbred. OK. Vejledt om fast procedure ved smitsomme sygdomme som fx Norovirus.

Kontrolleret brug af vand i produktion samt til rengøring. Der anvendes vand fra vandværk. OK. Virksomheden har procedure der sikrer, at de vandværket straks underretter virksomheden ved afvigelse. OK.

Hygiejne: Rengøring: Ved rundgang kontrolleret den generelle rengøringsstandard. OK. Virksomheden har forklaret procedure for rengøring af genbrugsemballage (kasser). Aftager leverer kasserne tilbage i rengjort stand og virksomheden verificerer rengøringen. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Ved rundgang kontrolleret skadedyrssikring, herunder at udendørsområder holdes ryddelige og at døre og porte slutter tæt. OK. Set servicereport fra eksternt skadedyrsfirma for indeværende år. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomheden risikoanalyse for fødevarekontaktmaterialer. Følgende er konstateret: Fødevarekontaktmaterialer er ikke en del af virksomhedens risikoanalyse. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om, at virksomhedens risikoanalyse skal være dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Set procedure og dokumentation for udført rengøring i juli måned. OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på

