

# Kontrolrapport



Virksomhed **Thy Øko-is**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Engros

Adresse Tømmerbyvej 53

Postnr./By 7741 Frøstrup

CVR-nr. 78346914 Aut.nr. 5632

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at der ved indgang til produktionen er funktionsdygtig håndvask med sæbe og engangsafdørringsmidler.

Kontrolleret hygiejne i produktionslokalet, råvarelager og emballagelager. Ingen anmærkninger.

Målt temperatur i fryserne der anvendes til opbevaring af iscreme. Alle fryserne holder en temperatur på under - 18 °C.

Ingen anmærkninger.

Kontrolleret registrering for aflæsning af fryser temperatur juni og juli 2018. Ingen anmærkninger.

Set analyserapport for mikrobiologisk test for Enterobacteriaceae. Analysen er udført den 7. juni 2018. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. Det anvendte desinfektionsmiddel er godkendt. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret registrering for varmebehandling af iscreme mix. Ingen anmærkninger.

Set resultat af seneste drikkevandsanalyse for vandet der anvendes i virksomheden. Udført den 25. april 2018. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionslokale herunder inventar og redskaber der benyttes i forbindelse med fremstilling af iscreme.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokale og emballagelager. Ingen anmærkninger.

Set seneste rapport for skadedyrsbekæmpelsesfirma for bygningsgennemgang og skadedyrskontrol udført den 7. marts 2018. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprogram herunder ny procedure for pasteurisering af iscremen. Der er indført nyt procesudstyr og risikovurderingen er tilrette den nye pasteuriserings metode. I

