

Kontrolrapport

Virksomhed **Danika Grønt ApS**

Adresse Stilbjergvej 2 G

Postnr./By 7190 Billund

CVR-nr. 19710149 Aut.nr. 7890

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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.	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |



Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Hygiejne under produktion og lagring i kogeafdeling, spandeaftdeling og råvareafdeling.

Temperatur , kølerum: se under egenkontrol

Affaldshåndtering: set opbevaring af affald

Tilbagekaldelse: set dokumentation for afgrænsning af et parti kogte kartofler ved evt. tilbagekaldelse fra en bestemt produktionsdato.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra det seneste tilsyn. OK

* Set rapport med anbefalinger fra ekstern skadedyrsfirma.

* gennemgået opfølgninger på bemærkninger fra skadedyrsrapporten.

* foretaget inspektion af udendørs skadedyrssikring med fokus på porte.

* stikprøvevis gennemgået indendørs skadedyrssikring i råvarelagre, spande- og kogeafdeling samt smedeværksted.

Vedligeholdelse.

Set på vedligeholdelse af lokaler og udstyr i spandeaftdeling, kogeafdeling og råvareafdeling. OK

Virksomhedens egenkontrol: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

* set dokumentation for overvågning med

kølerumstemperaturer/produkttemperaturer fra uge 30 - 34 i 2018.

* set eksempel på afvigerapport siden seneste tilsyn.

Mærkning og information: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Sporbarhed: set eksempel på opmærkning med lotnummer og gennemgået eksempel på sporbarhed på på kogte kartofler.

28-08-2018

Dato

2 timer 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift