

Kontrolrapport

Virksomhed **Uhrenholt A/S**

Skodborg Mejeri

Adresse Skodborg Søndergade 25

Postnr./By 6630 Rødding

CVR-nr. 18981009 Aut.nr. M 262

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

- Personlig hygiejne

- Holdbarhedsvurdering. Virksomheden oplyser, at de giver ompakke 3 måneder på køl og 12 måneder på frost. Ydet vejledning om risikovurdering, se nedenfor under egenkontrol.

- Transport. Virksomheden oplyser, at de anvender eksterne transportører. De kontrolleret dog temperatur og rengøring ved levering.

- Tilbagestrækning

- Produkter til videreforarbejdning

- Kontrol med ostevoks.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lagerlokale, opskæringslokale samt emballagerlager. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af lokale mellem kølelager og opskæringslokale. Følgende er konstateret gulv og loft ikke er rengøringsvenlige. Virksomheden oplyser, at virksomheden har planlagt renovering af lokalet. OK

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse vedr.

ompakning af fødevarer med overskredet dato. Den

nuværende risikoanalyse beskriver ikke risiko for

toksindannelse. Virksomheden modtager oste med en

overskredet dato. Efter modtagelsen bliver de opbevaret på køl. De synlige vækst af mikroorganismer bliver herefter fjernet og varerne bliver pakket ind med en ny holdbarhed på tre måneder på køl.

- Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført

egenkontrol med opbevaringstemperatur og varemodtagelse for sidste par uger. OK

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Virksomheden har i år ikke fået udleveret certifikatpapir. Procedure for opbevaring af dette kontrolleret.

og virksomheden har til dette oplyst, at det vil opbevares



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

14-09-2018

Dato

3 timer 45 min.

Kontrollens varighed

