

Kontrolrapport



Virksomhed **Flensted A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse **Adelvej 9**

Postnr./By **6823 Ansager**

CVR-nr. **16242799** Aut.nr.

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

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Hygiejne under produktion og lagring i mayonaisesalat afdelingen, omklædning og emballage/tørvarelager.

Vejledt om krav til procedurer til sikring af at emballagerede råvarer som føres ind i produktionsområder er rene, herunder bulkemballager til råvarer (feks. sennep og æg) samt dåser.

Personlig hygiejne: set opbevaring af arbejdsbeklædning og vaske (håndvask/skovask) forhold omkring indgang til mayonaisesalatafdelingen.

Opbevaring af indpakningsmateriale på lager og i mayonaisesalatproduktionen.

Rengørings- og desinfektionsmidler:

Set opbevaring af rengørings- og desinfektionsmidler, samt at desinfektionsmidler er godkendt af Fødevestyrelsen.

Vand.

Set virksomhedens prøveplan til sikring af at vandet har drikkevandskvalitet. Der anvendes vand af egen boring kombineret med kommunal vandforsyning.

Set analyserapporter på vand fra 2018.

Vejledt om at have arbejdsgange til sikring af vandkvaliteten ved renoveringsarbejde (af vandledningsnettet) og til inspicering af den private vandboring.

Animalske biprodukter.

Set dokumentation i form af faktura fra d. 31.8 2018 på at de animalske biprodukter går til forbrænding.

Fået forevist hvor de animalske biprodukter opbevares udendørs (beholder var lige blevet fjernet til tømning).

Hygiejne: Rengøring: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Rengøring i mayonaisesalatafdeling og omklædning.

Arbejdsgange for rengøringskontrol i mayonaisesalatafdelingen.

Virksomhedens egenkontrol: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

