

Kontrolrapport



Virksomhed **Nybro Frugt**

side 1 af 2

Adresse Lille Salbyvej 54

Postnr./By 5370 Mesinge

CVR-nr. 18756382 Aut.nr.

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomhedens procedure for sikring af god hygiejne under produktion tapning og emballering herunder dampning af flasker og låg, ingen bemærkninger

Kontrolleret hygiejne under oplagring af færdigvarer, ingen bemærkninger

Virksomhedens procedure til sikring af adskillelse i mellem de forskellige produkttyper, ingen bemærkninger

Faciliteter til vask og tørring af hænder, ingen bemærkninger. virksomheden oplyser at der etableres varmtvand og forskriftsmæssigt afløb ved håndvasken i presserummet.

Virksomhedens procedure for pasteurisering, herunder tid og temperatur kontrolleret, ingen bemærkninger

Kontrolleret filter til sikring mod fremmedlegemer, ingen bemærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: vare ind og udlevering, presserum, produktion og tappe lokale, færdigvarer lager.

Følgende er konstateret: Der er sorte belægninger ved overgangen fra gulv til væg henholdsvis gulv til maskiner i presserummet..

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse i det virksomheden har forsøgt at fjerne belægningerne og oplyser at de vil finde et rengøringsmiddel der kan opløse disse belægninger.

Kontrolleret procedure for cip rengøring af produktionsanlæg, tanke og rør, ingen bemærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret indretning og vedligehold af følgende lokaler: Vare ind og udlevering, presserum, produktions og tappelokale samt færdigvarerlager. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-09-2018

Dato

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

