

# Kontrolrapport



Virksomhed **Samsø Syltefabrik A/S**

side 1 af 2

Adresse Trolleborgvej 12

Postnr./By 8305 Samsø

CVR-nr. 48327915 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	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	

## Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Dagens produktion af syltede græskar samt brunkål er kontrolleret uden anmærkninger herunder modtagelse og rensning af råvarer, pasteurisering og påfyldning af glas / spande med anvendelse af gode arbejdsgange herunder opbevaring af færdigvarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring under produktion af lokaler og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring og vedligehold af produktionslokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturlogging ved produktion af græskar på glas. Temperatur dokumentation ved produktion af Brunkål. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens risikoanalyse herunder procedure for anvendelse af tilsætningsstoffer ved fremstilling af Brunkål i spand. Haccp plan med udpegning af CCP for Brunkålsproduktion af februar 2018 kontrolleret - produkt kræver ikke varmtapning, pH 4,4 med eddike, kogning styres med dampkappe og kogning i 110 min. Varmebehandling ikke udpeget som CCP. men temperatur kommer over 75 grader. Processen varmebehandling medtages som OPRP med opfølgning. Ok.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomhedens færdigpakkede Syltede Græskar og Brunkål fødevarer er mærket med en korrekt og læsbar ingrediensliste, holdbarheds- og sporbarhedsmærkning, obligatorisk næringsstofdeklaration. Ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering for importaktiviteter.

