

Kontrolrapport

Virksomhed **Gurre Skovhave**

Adresse **Gurrevej 384**

Postnr./By **3490 Kvistgård**

CVR-nr. **37994944** 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.	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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået fremstillingsproces for æblemest, herunder klargøring af æbler, kværning/presning, pastausering ved 75 til 80 grader, tapning på flasker dee fastskuning af påfyldte flasker og udarbejdelse af produktionsjournal. Opbevaring af æbler, produktionvask/opvaskevask og håndvask med faciliteter til vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale, herunder procesudstyr og vaske. Vejledt om brug af godkendte desinfektionsmidler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionslokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter, der er udpeget 2 CCP'er 1 for pastausering og 1 for nedkøling, som er beskrevet i et egenkontrolprogram.

Mærkning og information: Set liste over, hvor æblerne er indsamlet med dato for plukning og evt sort.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger virksomhedens fødevareraktiviteter, ejerforhold og CVR-nr.

Vejledt om at ansøge Fødevarestyrelsen om at blive registreret som primærproducent.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: 60 ltr. hvide plastkasser, 25 ltr. vanddunke uden hane, glasflasker og lukkekapsler til flasker.