

Kontrolrapport



Virksomhed **Strynøfrugthave**

side 1 af 2

Adresse **Korsvejen 9**

Postnr./By **5943 Strynø**

CVR-nr. **26582938** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens procedurer for flaskning af most, eventuel tilsætning af kulsyre og påsætning af kapsel. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejnisk opbevaring af færdigvarer i lagerrum.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens ventilationsudstyr, virksomheden anvender kun naturlig ventilation.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens procedurer for modtagelse af returnerede varer, virksomheden tager kun varer med overskreden dato retur.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens procedurer for pasteurisering af lukkede flasker med most i vandbad.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden håndterer ikke allergener.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokale med presser, tank til most og pasteuriseringskar samt lagerrum.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler: produktionslokale.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af genbrugsemballage, virksomheden benytter ikke genbrugsemballage.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens kalibrering af termometer på pasteuriseringskar ved måling 2 gange årligt med kviksølvstermometer. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for kalibrering af kviksølvstermometer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionslokale og lagerrum. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder

Kontrolrapport

Virksomhed **StrynØfrugthave**

Adresse Korsvejen 9

Postnr./By 5943 Strynø

CVR-nr. 26582938

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

HACCP-plan for produktion af most i følgende procestrin: råvare kontrol, findeling af æbler, presning, tapning og pasteurisering.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CCP pasteurisering i perioden 27. september 2018 til dags dato. Virksomheden dokumenterer egenkontrol for pasturisering med frekvens 2 gange i hver sæson (ved opstart og midt i sæson).

Kontrolleret dokumentation for at virksomheden har udført revision af egenkontrolprogrammet den 20.09.2018. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Virksomheden producerer most af frugt fra egen plantage.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Alle relevante økologi-kontrolopgaver er kontrolleret i indeværende kalenderår (dokumentation for at leverandør er underlagt økologikontrol, råvareregnskab, løbende færdigvareregnskab samt dokumentation for salg, procedurer for rengøring mellem produktion af økologiske og ikke-økologiske fødevarer (lønproduktion) samt transport af færdigvarer fra virksomheden. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret mærkning af følgende økologiske fødevarer: most filippa, most frequin rouge samt Mettes most med hyldeblomst for mærkning med Ø-mærket, EU-økologi logo, kontrolkodenummer, råvarernes geografiske oprindelse samt ingrediensliste. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for mærkning med EU-økologi logo, herunder at om at EU-økologi logoet må gengives i en højde på ned til 6 mm, hvis der er tale om meget små emballager.

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for kogning af hyldebærsaft i 20 minutter for at fjerne lektin/blåsyre indhold.
