

# Kontrolrapport

Virksomhed **Gårdmøsteriet ApS**

V. Flemming Jørgensen

Adresse Boholtvej 15

Postnr./By 5874 Hesselager

CVR-nr. 37157147 Aut.nr.

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

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering og pakning af færdigemballerede produkter på lager. Ingen anmærkninger. Følgende er kontrolleret ved interview af medarbejder: personlig hygiejne, herunder procedurer for hygiejnisk vask og tørring af hænder, brug af ren og passende arbejdsbeklædning samt retningslinjer, der følges ved smitsom sygdom. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for pasteurisering af æblemost ved tapning/varmfyldning. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens håndtering af allergener, virksomheden håndterer ikke allergener i sin produktion. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: afløbsrist i produktionslokale.

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

Kontrolleret vedligehold af afløbsrist i produktionslokale. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan, for procestrin indkøb og

Fødevarerkontaktmaterialer (FKM).

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer samt behørigt uddannet i HACCP-systemet.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at indkomne krydskontrolsoplysninger stemmer overens med virksomhedens oplysninger. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for udformning af transportdokument og følgeseddel til varer, der afsendes fra virksomheden, herunder tilføjelse af varebetegnelse og leveringsdato.

