

# Kontrolrapport



Virksomhed **CARL B FELDTHUSEN A/S**

side 1 af 1


Adresse Vesterbrogade 2D

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 11748589 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol          | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol           | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

Fødevarerejseholdet har foretaget kontrol i forbindelse med kontrolkampagnen "Overensstemmelseskontrol af olivenolie".

Der er udleveret retssikkerhedsblanket og vejledt om betaling for kontrol.

Der er foretaget kontrol på eksternt lager.

Mærkning og information: Der er foretaget sporbarhedskontrol for produktet Irmas økologisk ekstra jomfru olivenolie 500 ml. (opr. Grækenland), som virksomheden samhandler og markedsfører i Danmark.

Virksomheden har fremvist tilfredsstillende sporbarhedsdokumentation i form af faktura, ingen anmærkninger.

Der er desuden udtaget prøve af samme produkt, samt udtaget enheder til kontra- og kontrolprøver plus 1 enhed til mærkningskontrol - jf. kvittering for prøveudtagning af d.d. (udleveret til virksomheden).

Prøven vil blive analyseret kemisk og organoleptisk.

Virksomheden vil blive orienteret om analyseresultaterne, når de foreligger.

Kontra- og kontrolprøver opbevares i virksomheden

Der er taget fotos. Virksomheden har udleveret diverse kopier af relevant materiale.

Virksomheden er vejledt konkret om, at kontra- og

kontrolprøver skal opbevares mørkt og køligt, max. 15 grader.

De må gerne opbevares på køl.

Desuden vejledt om procedurer ved analyse af kontrolprøver, såfremt det bliver aktuelt.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

31-10-2018

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed