

Kontrolrapport



Virksomhed **APPETIT-LEVNEDSMIDLER A/S**

side 1 af 2

Adresse Sønderskovvej 14

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 10277086 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	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
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 dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier. Vejledt generelt om reglerne i Mikrobiologiforordningen.

Vejledt konkret om eksempler på, hvordan virksomheden kan følge reglerne og dokumentere overholdelsen. Der opbygges en fast frekvens fremadrettet, i forbindelse med nye virksomhedens kvalitetsstyringsystem.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilvirkning af kål i lage.

Kontrolleret at grøntsager til produktion er af egnet beskaffenhed. OK.

Kontrolleret at oplagring af tilsætningsstoffer og andre råvarer er hygiejnisk og adskilt.

Følgende er konstateret: I lokale P2 er produktionsbånd omviklet flere steder med tape.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: P 34 og bånd, samt kar.

Kontrolleret rengøring af afløb i P34, samt plastpaller og plastspande. OK.

Kontrolleret rengøring af løftevogne. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligehold af følgende lokaler P34, P4 og P2, samt råvarelagre.

Følgende er konstateret: Gulv i P34 er gulv ikke hel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-11-2018

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

