

Kontrolrapport



Virksomhed **Pastariget I/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

V/ Susanne Bloch og Finn Harild

Adresse Aarsdalevej 81

Postnr./By 3740 Svaneke

CVR-nr. 31441374 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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 | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Hygiejne under produktion af tørret

pasta, herunder personlig hygiejne og brug af

engangshandsker ved håndtering af pasta, samt sikring mod

fremmedlegemer ved ophældning i blandekar. Opbevaring af

råvarer og færdigvarer på lager, herunder

opbevaringstemperatur i kølerum med helæg. Procedurer for

brug af rengøringsmidler ved rengøring af maskineri.

Anvendelse af vand af drikkevandskvalitet til produktion.

Håndtering og bortskaffelse af affald i produktionslokalet og i

containere udenfor. Procedurer for tilbagetrækning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionslokale, kølerum og lagerlokaler samt pastalinje,

tørrebakker og pakkeborde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og

skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionslokale,

kølerum og lager. Ingen anmærkninger. Konstateret at dør

mellem produktionslokale og lokale med tørreskabe og

emballage var afmonteret og karmen ændret og fremstod med

ubehandlede overflader. Virksomheden oplyser, at det er på

grund af flytning af maskiner, og det er vurderet, at det ikke har

umiddelbar påvirkning af produktionen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder

HACCP-plan, for pasteurisering og tørring af pasta.

Stikprøvekontrol af dokumentation siden den 17-11-2017 for

kontrol af pasteuriseringstemperatur og

opbevaringstemperatur i kølerum. Revision af

egenkontrolprogram.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret visning af

kontrolrapporter på egen hjemmeside. Følgende er

konstateret: Link til kontrolrapporter på hjemmeside linker kun

til en kontrolrapport. Forholdet vurderes under de foreliggende

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

21-11-2018

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

