

Kontrolrapport

Virksomhed **Voel Ismejeri ApS**

Adresse Hjortgårdsvej 63

Postnr./By 8600 Silkeborg

CVR-nr. 37517852

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	
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

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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	

Denne kontrol, dato	
12-12-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 29-06-2016	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer på tørlager og frost. Ingen anmærkninger.

Gennemgået procedure for tilbagetrækning af fødevarer.

Vejledt generelt om at opdatere egenkontrolprogrammet

vedrørende tilbagetrækning af egne varer. Ok. Kontrolleret at virksomheden har opsat ekstra håndvask i produktionslokalet.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring mellem produktioner. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler vedrørende desinfektionsmidler. Virksomheden anvender ikke desinfektionsmidler på nuværende tidspunkt. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens produktionslokale samt 2 lagre. Vejledt konkret om jævne og vaskbare overflader. Der er hylder på tørlager der vurderes til ikke at være vaskbare. De anvendes på nuværende tidspunkt ikke til fødevarer. Dør fra lagerrum til anden virksomheds lokaler vurderes ikke at være vaskbar. Der er på nuværende tidspunkt ikke åbne fødevarer i lokalet. Disse forhold vurderes på nuværende tidspunkt til at være bagatelagtig.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Vejledt konkret om opdatering af egenkontrol vedrørende pasteurisering og

