

# Kontrolrapport



Virksomhed **Davinco ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Industrivej 13

Postnr./By 3300 Frederiksværk

CVR-nr. 87492613 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               |          |
| 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.<br>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              |  |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens nye produktion, herunder produktion, afvejer, tapning, lågpå sætter, mærkning, metaldetektor fra start til slut produkt, råvarer og færdigvarelager, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Virksomheden oplyser at der bliver sat flere vaske op jf. FSSC 2200 og der bliver opsat lamelgardiner til fysisk adskillelse til produktion, derudover bliver virksomheden gennemgået af mortaliner.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionskøkken, herunder blandekar, afvejer, vaske.

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

Virksomhedens lokaler. Virksomheden oplyser, at der bliver sat høje dørtrin ved portåbninger, således at skadedyrssikringen er optimal i virksomheden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, på den nye produktion, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter herunder HACCP-plan.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set etiketter på de nye produkter, herunder næringsdeklaration.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering som importør i forbindelse med kontrol af aktiviteten import og samhandel. Virksomheden er korrekt registreret til indførsel af fødevarer fra EU samhandel.

Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter, ejerforhold og CVR-nr.