

Kontrolrapport



Virksomhed **PlusIce ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2


Adresse Sandkildevej 4

Postnr./By 3540 Lyngby

CVR-nr. 32933475 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, 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 www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af færdigpakket is i 3 frostcontainere. Produktion af is i store isanlæg. Opbevaring af is i iskamre i lille produktionslokale. Set analyseresultater for prøver af isterninger udtaget marts og december 2018, samt for vandprøve udtaget februar 2019. Opbevaring af emballage. Procedurer for håndtering af fremmedlegemer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt produktionsmedarbejderne, hygiejniske håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Lille produktionslokale, emballagelager, stort produktionslokale, tørrerum, pakkerum, frostcontainer 2 og 6, personaletoiilet. Virksomheden har redegjort for procedurer for rengøring og desinfektion af diverse udstyr. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og skadedyrssikring af følgende lokaler: Lille produktionslokale, emballagelager, stort produktionslokale, tørrerum, pakkerum, frostcontainer 2 og 6, personaletoiilet. Ingen anmærkninger. Ny pakkelinie er på vej, ligesom nyt anlæg for isterninger er på vej. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Der er udpeget 2 OPRP - vandkvalitet og glas/plexiglas. Læst procedure nr. P1000-03. Set dokumentation for mikrobiologiske analyser af vand 2018 og for kontrol af glas/plexiglas fra september 2017 til og med marts 2019. Drøftet frekvens for mikrobiologiske analyser af isterninger. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-04-2019

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

