

Kontrolrapport

Virksomhed **Skærtoft Mølle A/S**

Adresse Skærtoft 4

Postnr./By 6440 Augustenborg

CVR-nr. 37588350 Aut.nr.

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | |
| 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, 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

- Ordinær kontrol Kontrolkampagne
 Ekstra kontrol Kædekontrol
 Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget er foretaget mens der ikke var produktion i virksomheden

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret for råvareafdeling:

Hygiejne under produktion, herunder procedurer for varemottagelse og afrensning

Hygiejning under oplagring

Råvarer herunder kriterier for accept/afvisning af råvarepartier

Affaldshåndtering

Procedurer for sikring imod fremmedlegemer:

Følgende er konstateret virksomheden har i forbindelse med modtagelse af et læs rug ikke udtaget en prøve mængde

svarende til virksomhedens procedurer. Forholdet vurderes under bagatelgrænsen på dette tilsyn. Ingen anmærkninger

Vejledt omkring procedurer for sikring af at affald og

biprodukter opbevares på en sådan måde at de ikke tiltrækker skadedyr.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Daglig og

periodiske rengøring af møllerilokaler i stuetage og på første

sal, samt containere benyttet til oplagring af råvarer samt

lagerlokale til opbevaring af færdigvarer, ingen anmærkninger.

Vejledt omkring rengøringefrekvens for overliggende strukturer i mølleri.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse og

skadedyrsikring af produktionslokaler, herunder møllerilokaler

og lagerrum, herunder seneste rapporter fra skadedyrsfirma,

ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse og

egenkontrolprocedurer på området varemottagelse, samt

dokumentation for udført egenkontrol på området

råvarmottagelse for den seneste måned, ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

12-04-2019

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed