

# Kontrolrapport



Virksomhed **GRØNVANG FOOD ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Grønvangs Alle 2

Postnr./By 6600 Vejen

CVR-nr. 19039889 Aut.nr. M296

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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:

\* Hygiejne, emballering og husorden under produktion på tetrapak linje

\* Hygiejne og husorden ved oplagring i tanke

\* Arbejdsgang ved modtagelse af flydende råvarer

\* At anvendte desinfektionsmidler er godkendte

\* Arbejdsgang til sikring af korrekt opbevaringstemperatur på køl

\* Håndtering af affald i produktionslokale

\* Arbejdsgang ved arbejde med allergener

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Varemodtagelse ved tanke, tankgård og produktionslokale, herunder stikprøvevis rengøring af maskiner.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Varemodtagelse ved tanke og produktionslokale. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

\* HACCP plan for tetrapak maskine

\* Dokumentation for CCP og OPRP fra produktion ved tetrapak fra dags dato

\* Procedure ved CCP og OPRP ved tetrapak maskine

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt

instrueret i håndtering af fødevarer. Sammensætning af HACCP team og uddannelse af medlemmer.

Særlige mærkningsordninger: \* Balanceopgørelse over råvarer, mellemvarer og færdigvarer for 1. kvartal 2019

\* Stikprøvevis kontrol af faktura ved salg/afsendelse af økologiske produkter

\* Stikprøvevis bagvedliggende dokumentation for

køb/modtagelse af råvarer og produktion i 1. kvartal 2019

\* Arbejdsgang ved fysisk lageropgørelse af økologiske råvarer



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevestyrelsen

12-04-2019

Dato

4 timer 45 min.

Kontrollens varighed

