

# Kontrolrapport

Virksomhed **GRÅSTEN FJERKRÆ A/S**

Adresse Kværsgade 18

Postnr./By 6300 Gråsten

CVR-nr. 26050790 Aut.nr. 5001

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

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

- Hygiejne under produktion eller oplagring: Kontrolleret adskillelse og beskyttelse af rå- og færdigvarer under oplagring.

- Temperatur, produkter: Set registreringer for modtagekontrol for køle- og frostvarer, ugentlige resultater af kontrol med rumtemperaturer samt månedlig oversigt.

- Transport (generel hygiejne og temperatur): Kontrolleret udskrifter fra temperatur loggere fra transportbiler.

- Mikrobiologiske kriterier: Virksomheden stiller til deres leverandører krav om frihed for Salmonella og Campylobacter af ferske fjerkræ produkter.

- Vand: Analyseresultater fra vandværkets ledningsnet set, herunder tappesteder i virksomheden og resultat af omprøve.

Virksomhedens egenkontrol:

- CCP'er: Kontrolleret at der gennemføres verifikation af temperaturovervågning i form af årlig termometer kalibrering.

Godkendelser m.v.:

- Identifikationsmærkning: Set anvendelse af virksomhedens kontrolmærke på færdigpakninger, samt leverandørernes ID-mærke på bulk pakninger med konvolut lukning.

Varestandarder:

- Handelsnormer for fjerkrækød: Gennemgået relevans af normerne for virksomhedens produkter. Drøftet spørgsmålet om naturligt vandindhold i kyllingekød. Oplyst om at fjerkræ kød, hvor der ikke er tilsat lage, må mærkes med "ikke tilsat lage".

Tilsætningsstoffer m.v.:

- Aromaer: Kontrolleret at virksomheden ikke anvender aromaer ud over røg fra egne røgovne.

Kontrollen gav ikke anledning til anmærkninger.