

# Kontrolrapport

Virksomhed **Linserforlivet IVS**


Adresse **Sydhavnsgade 7**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **38935542** 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	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
<b>1</b>	Ingen anmærkninger
<b>2</b>	Indskærpelse
<b>3</b>	Påbud, forbud eller tvangsbøder
<b>4</b>	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 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Nystartet virksomhed med formaling og salg til detailledet af økologiske linser.

Gennemgået flow for virksomheden, produktionsfaciliteter, adskillelse, hygiejne under produktion, sikring mod

krydsforurening, pakning og opbevaring af færdigvarer, ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: der er ikke særskilt

håndvask i produktionslokale. Vurderes i foreliggende tilfælde som bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden oplyser, at

denne vil blive opsat inden opstart. Vejledt konkret omkring regler for håndvask i produktionslokale.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i produktionslokale, ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold i virksomheden, vejledt generelt omkring regler for vedligehold, inklusiv retningslinjer ved deling af produktionslokaler med

anden virksomhed.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens risikoanalyse for produktion af linsemel, ingen anmærkninger. Vejledt

omkring flowdiagram og gennemgang af risikofaktorer i

forbindelse med konkret produktion samt særskilt procedure

med ansvarsfordeling vedr. rengøring og vedligehold af

virksomhedens lokaler med anden bruger af produktions- og lagerlokaler, OK

Mærkning og information: set eksempel på mærkning af

færdigvare, vejledt generelt omkring regler for mærkning med

"Glutenfri", "rig på protein" OK

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rengøring, identifikation samt adskillelse af

råvarer på lager.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

21-06-2019

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

