

# Kontrolrapport



Virksomhed **Procater ApS**

side 1 af 2


Adresse Ribevej 6

Postnr./By 8940 Randers SV

CVR-nr. 34464537 Aut.nr.

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer herunder temperaturer i alle køle/fryserum, håndtering og adskillelse af fødevarer, personlig hygiejne, procedurer ved varemottagelse/afsendelse og ved holdbarheds- og sporbarhedskontrol, som styres via computer. Vejledt konkret om afrimning af fryserum og at fødevarer skal opbevares for at undgå dryp af kondens ved afrimning af fryserum, vurderes under bagatelgrænse.

Virksomheden oplyser om at ansøge nye aktiviteter (opskæring og hakning af fersk kød). Gennemgået lokaler og hygiejniske faciliteter for disse aktiviteter samt procedurer for håndtering, opbevaring, hakning og pakning af kød, overholdelse af gældende bestemmelser for hakning af kød, jf. Forordning 853/2004.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: alle køle/fryserum herunder loft, vægge, gulv samt udstyr og inventar, transportbil BL 16825.

Følgende er konstateret: i grøntsags kølerum - beskyttelses plastikgitter for køleaggregat har belægnings. Virksomheden begyndt at rengøre plastikgitter med det samme under tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: alle køle/fryserum, modtagelsen og afsendelsen, transportbil BL 16825. Ingen anmærkninger.

I fryserum konstateret isdannelse på loftet. Virksomheden oplyser at der bliver fjernet isdannelse i fryserum med det samme, vurderet under bagatelgrænse ved dette tilsyn.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan, stikprøvevis elektronisk dokumentation for kontrol efter varemottagelse herunder visuelt kontrol og opbevaring af fødevarer på køl/frost for perioden fra januar 2019 til d.d.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

11-07-2019

Dato

1 time

Kontrollens varighed

