

Kontrolrapport



Virksomhed **ZPD A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse H E Bluhmes Vej 63

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 32834825 Aut.nr. 6146

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	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	1
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	
<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: På tilsynstidspunktet var den eneste fødevareraktivitet pakning af chondroitinsulfat.

Gennemgået følgende:

Hygiejne efter produktion i modtagelse, fryserum, hakkerum, omklædning, varmebehandlingsrum, pakkeafdeling og færdigvarelager.

Personlig hygiejne:

Set opbevaring af ren arbejdsbeklædning og omklædningsfaciliteter/håndvaskefaciliteter ved indgang og til pakkeafdeling.

Råvarer

* Set dokumentation for at der er anvendt råvarer med fødevarerstatus til den seneste produktion af chondroitinsulfat med fødevarerstatus.

* set at der er foretaget mængderegnskab med råvarer (modtagelse) og anvendt til produktion (hakning)

Hygiejne: Rengøring: Gennemgået følgende uden

anmærkninger:

Rengøring før skifte mellem biproduktproduktion og fødevarerproduktion.

* set dokumentation for visuel rengøringskontrol og

skyllevandskontrol (carbazol) inden opstart af den seneste fødevarerproduktion.

* set rengøringsstandard i pakkeafdeling mellem 2 pakkedage af fødevarerproduktion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået følgende uden

anmærkninger:

* arbejdsgange for sikring af vedligeholdelse af bygninger og udstyr gennemgået med medarbejder.

* set vedligeholdelse af omklædning, modtagelse, hakkerum, varmebehandlingsområde, kølerum, pakkerum og færdigvarelager.

Kalibrering af måleudstyr.

* set stikprøvevis procedurer for kalibrering af termometre og flowmetre.

