

Kontrolrapport



Virksomhed **Drøsbro Mejeri**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Tingvej 31

Postnr./By 8881 Thorsø

CVR-nr. 69980015 Aut.nr. M184

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	1

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: Kontrolbesøget er foretaget med baggrund i Audit rapport FSSC 22000 12-03-2019.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af råvarer og emballage. Opbevaring af ost på lagre. Danablue dagens produktion herunder anvendelse af gode arbejdsgange med håndvask og påklædning i produktion samt zone inddeling af produktionsafdelinger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for at kriterierne for rå mælk overholdes.

Temperatur og Totalkim.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af mejerilokaler og udstyr under produktion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring og vedligehold lokaler med eksternt firma.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for prøveudtagning for miljøprøver til analyse for Coli og Listeria og dokumentation for prøveudtagningsplan for spiseklare fødevarer til analyse for Listeria monocytogenes. Der udtages en prøve månedlig. Vejledt at det præciseres om branchekodens rullende vindue anvendes. Partikontrol (n= 5) og proceskontrol (n =1).

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for håndtering og anmodning om certifikatpapir.

Varestandarder: Vand og fedt i tørstof for Danablue er kontrolleret uden anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret dokumentation for at tekniskhjælpstof Slipmidle dåsespray overholder renhedskriterierne. Ok.

Andet: Krav til biprodukter for foderanvendelse, pH og tid kontrolleret. Ok.