

Kontrolrapport

Virksomhed **Rømer Vegan Product ApS**

Adresse **Vrinners Bygade 45**

Postnr./By **8420 Knebel**

CVR-nr. **40776060** 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	
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 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	

 **Miljø- og Fødevareministeriet**
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af vegetabiliske fødevarer på frost og krydderier m.v. i et lagerlokale. Placering af håndvaskefaciliteter, sæbe og papir til aftørring af hænder. Procedurer for produktionsflow og de gode arbejdsgange for fremstilling af hummus, pesto, sennep og veganske pølser.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af produktionslokaler, produktionsudstyr, frostrum inden i brugtagning af lokalerne, OK. Virksomheden har gennemgået procedurer for rengøring og desinficering af lokaler og udstyr, OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler, der er blevet i stand sat og at afløbsriste er fastlåst og port er tætsluttende, OK. Enkelte plader i loftet i produktionslokalerne (støjabsorberende) er itu og vil blive taget ned inden produktion påbegyndes.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemodtagelse og opbevaring samt det kritiske kontrolpunkt for varmebehandling af vegetabiliske fødevarer, OK. Virksomheden anvender Fødevarestyrelsens risikoanalyse for detail, har vejledt om at uddybe for engros bl.a. mht. alvor og sandsynlighed for de forskellige produktionstrin, herunder også Listeria og henvist til Fødevarestyrelsens guide herom.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering som importør i forbindelse med kontrol af aktiviteten import og samhandel. Virksomheden er korrekt registreret til indførsel af ikke animalske fødevarer fra EU- og samhandelslande.

I forbindelse med udvidet førstegangs kontrol er virksomheden vejledt generelt om fødevarerkontrol, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse,

20-01-2020

Dato

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

