

# Kontrolrapport

Virksomhed **Isogco ApS**

Adresse Grøftevej 4B

Postnr./By 4180 Sorø

CVR-nr. 41176865 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	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion herunder procedurer for blanding af ingredienser, varmebehandling og nedkøling samt hygiejne under indpakning og emballering af veganer is. Kontrolleret virksomhedens procedurer for håndtering ved krydskontaminering af allergener. Kontrolleret virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte.

Kontrolleret hygiejne under oplagring af fødevarer på lager og i frostrum til indfrysning af is.

Følgende er konstateret: I frostrummet var der på loftet dannet et lag af is (kondens). Virksomheden oplyser at der er opsat en affugter til at mindske kondensen samt at frostrummet skal reoveres.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for risiko for kontaminering af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Hylder på lager med opbevaring af fødevarer, borde til indpakning og 3 fryseskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale herunder borde, mærknings maskine, 3 fryseskabe og hylder med opbevaring af fødevarer på lager. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret vedligehold af følgende udstyr: Kontrolleret låget til det lille kogekekar. Konstateret: låget til det lille kogekekar er revnet flere steder. Virksomheden oplyser at kogekearet ikke er i brug, da det er gået i stykker. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for allergener herunder procedurer ved



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

13-05-2020

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

