

Kontrolrapport



Virksomhed **Chokoladekurven - Thy**

Chokoladen engros

Adresse Vestergade 22, 1

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 38037730 Aut.nr.

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt rekvireret vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, mundtlig procedure for tilvirkning af dressinger og flødeboller herunder tidsmæssig adskillelse, transport af fødevarer fra produktionslokale til butik, at der er sæbe og engangspapirhåndklæder ved håndvask centralt i produktionslokale. Vejledt virksomheden konkret i brug af desinfektionsmiddel bl.a. til overflader, kogning af hindbær (hvis benyttes) samt hvem der kan færdes i produktionslokalet. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokale. Ingen anmærkninger. Vejledt virksomheden generelt i evt. at etablere et vindfang ved indgang, idet du træder direkte ind i et stort produktionslokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse. Virksomheden udvider risikoanalyse med tapning af vand til produktion og evt. kogning af hindbær.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram herunder sporbarhed og tilbagetrækning og personlig hygiejne.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt generelt om reglerne vedr. visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Vejledt generelt om reglerne vedr. visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-05-2020

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

