

# 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	
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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af råvarer og testproduktioner af falafler, veganske bøffer m.v. i frostrum og af råvarer på lager og at sækkene er lukkede efter brug, OK. Kontrolleret at der er håndvaskefaciliteter, sæbe og aftøringspapir, OK.

Vejledt om adskillelse af allergene ingredienser i lokale med opbevaring af krydderier, nødder m.v. fx ved markering af enkelte hylder til allergene ingredienser.

Der var testproduktion af noget af udstyret under kontrolbesøget. Virksomheden har gennemgået procedurer for fremstilling af hummus og anvendelse af autoklave, OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af produktionslokale og udstyr, OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionslokale, lager og frostrum, OK.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden har oplyst om deres procedurer for sporbarhed af indkomne fødevarer og de fødevarer, der er færdigfremstillet, OK.

Virksomhedens risikoanalyse vil blive opdateret med hensyn til kommende nye tiltag i produktionen.

Godkendelser m.v.: Virksomheden har indkøbt flere maskiner m.v. til udvidelse af produktsortiment. Vejledt om indmeldelse af væsentlige ændringer via [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk) således at deres aktiviteter stemmer overens med registreringen og herunder også økologirapporten.