

Kontrolrapport

Virksomhed **MOKOFOOD ApS**


Adresse Smedevej 18, f

Postnr./By 7430 Ikast

CVR-nr. 35859144 Aut.nr. 5619

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask af hænder; hygiejne under oplagring; virksomheden redegjorde for procedure til sikring mod fremmedlegemer i produktet herunder håndsortering og inspektion af bær og flaske; kontaminering mod allergener - allergener indgår ikke i virksomhedens nuværende sortiment; tid/temperatur kombination for køgning af saft og procedure herfor. Kontrolleret Mikrobiologiske kriterier, saft-produktion. Virksomheden oplyser, at saftprodukterne varmebehandles i emballagen og tildeles max. 2 dages holdbarhed efter åbning ved 5 gr. C. Produkterne er spiseklare. Virksomheden oplyser mundtlig indplacering jævnfør mikrobiologiforordningen. Virksomheden indplacerer sine saftprodukter i kategori 1.3, fodnote 4.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: lokaler hvor der produceres saft.

Følgende er konstateret: enkelte steder bag maskiner var der snavs på vægge og enkelte håndtag på kran urent med produkt rester. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: indretning af saft produktions lokaler. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: saft produktions lokaler at døre og porte lukker tæt. Kontrolleret sidste skadedyrsrapport fra eksterne skadedyrs firma. Kontrolleret: udendørs områder. Følgende er konstateret: opstabling af paller og andet udstyr mod vægge samt tilvækst af vegetation langs bygning mod øst. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om skadedyrssikring.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

10-08-2020

Dato

1 time 55 min.

Kontrollens varighed

