

# Kontrolrapport



Virksomhed **Heimdal Entofarm ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Hejmdalvej 10

Postnr./By 6880 Tarm

CVR-nr. 37590339 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	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrol med råvarer. Procedure for varmebehandling af melorme. Arbejdsgange og forholdsregler til at undgå fremmedlegemer under produktionen.

Arbejdsgange og forholdsregler til at undgå krydskontaminering med allergene ingredienser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler, inventar og udstyr, herunder lager og produktionslokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af lokaler, inventar og udstyr, herunder lagerlokale samt produktionslokaler.

Virksomheden følger plan for kalibrering af vægt og termometrer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling, perioden maj - august 2020. Procedurer for kontrol med varmebehandling. Risikoanalyse vedrørende fysiske risici i forhold til råvarer, varmebehandling og pakning. Revision af egenkontrol programmet af dec 2019.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret mærkning af knækbrøds produktet: Protein Knæk, ingrediensliste, kategoribetegnelse, fremhævelse af allergener, særlig allergen oplysninger i forhold til insekter, ernæringsoplysninger, opbevaringsforeskrift, bedst før dato og leverandøroplysninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ok.

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens analyseresultater af 2020 vedrørende PAH for varmebehandlede melorme.