

Kontrolrapport



Virksomhed **Danæg Products A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2


Adresse Maglegårdsvej 13

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 10226392 Aut.nr. P201

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Der er kondens på rør og på spejl i aftapperum i salatafdeling, men ikke direkte over produkter.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om sikring mod forurening af fødevarer fra kondens.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden følger vejledning på væg for skumrengøring og vejledning for ipa-sprit på beholder. Efter skumudlægning skylles af med rent vand. Ipa-sprit lades afdampe mindst 15 sekunder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet IPA-sprit, herunder virketid, og udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af produktionsudstyr i aftapperum salatafdeling.

Rengøring før opstart i aftapperum og kogezone i salatafdeling.

Virksomhedens egen kontrol af rengøring i kogezone og aftapperum omfattende visuel kontrol og ATP-måling. Set analyseresultater for de to seneste rengøringskontroller. Set auditresultat for de seneste to audits af rengøring og vedligeholdelse i salatafdeling.

Følgende er konstateret: Aftapperum i salatafdeling: Hjul på tarmstopper har brune belægninger. Der er fedtede belægninger under blåt bånd.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse. Vejledt konkret om fastsættelse og vurdering af frekvens for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Kogezone og aftapperum salatafgdeling. Ingen anmærkninger. Virksomheden er ved at sætte metalplader op på væggene i kogezone og oplyser, at arbejdet forventes færdigt i løbet af de nærmeste dage. Vejledt virksomhedem



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

10-09-2020

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Danæg Products A/S**

Adresse **Maglegårdsvej 13**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **10226392**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

konkret om lukning af revner mellem stålplader.