

Kontrolrapport



Virksomhed **Struer Brød A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Industrivej 5

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 18798794 Aut.nr. 8282

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomheden opbevaring af fødevarer på div. lokationer herunder i ydrer råvarelager vest, råvarelager med køl, mixerrum og afvejerum. Kontrolleret at råvarer i div. lokationer er tilstrækkelige emballerede, herunder tidligere an brudte emballager. Kontrolleret og gennemgået procedurer for afvejning af råvarer i allegen afsnittet. Gennemgået procedurer for personlig hygiejne, herunder beklædning/rent arbejdstøj, samt gennemgået procedurer og arbejdsgange ved sygdom hos personalet. Gennemgået procedurer for tilbagetrækning, virksomheden har redegjort for procedurer i forhold hertil. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder ved indgang til produktionen. Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølerum. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Råvarelager vest, blandingsrum, afvejer rum, kølerum, rengøringsrum/vaskerum og mixerrum, herunder overliggende konstruktioner i samme. Gennemgået generelle procedurer for daglig og periodiske procedurer for rengøring af ovennævnte rum. Gennemgået procedurer for rengøring af genbrugs materialer herunder kar og beholdere , virksomheden oplyser at der er indkøbt nyt system for vask af kar mm. som installeres snarest. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at virksomhedens beskrevne risikoanalyse/egenkontrol for importaktiviteter fra 3. lande er dækkende, herunder import af evt. restriktions varer. Kontrolleret virksomhedens beskrevne procedurer stemmer overens med import aktiviteter for specifikke produkter (rosiner fra Chile). Kontrolleret fremvist analyseresultat for prøveanalyse for modtagne produkter. Virksomheden har redegjort for kendskab til og arbejdsgange i forhold til krav vedrørende import fra 3. land. Ingen anmærkninger.

Virksomheden er vejledt om at risikoanalyse og egenkontrol vedrørende import fra 3. land udføres separat.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-11-2020

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

