

# Kontrolrapport

Virksomhed **Mineralvandsfabrikken Frem**

**A/S**


Adresse Hundegade 41

Postnr./By 6760 Ribe

CVR-nr. 37619728 Aut.nr. 8234

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## Kontroltype og -aktivitet

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

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

produktionsområderne og udstyret samt transportmidlerne.

Virksomheden har redegjort for daglig og periodisk rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af

produktionslokaler, lager, afveje rum. Ingen anmærkninger. Der

er i produktionen set en varmemåtte ved pastausering

anlægget, virksomheden oplyser den er pålagt for at holde på

varmen og fortæller den er lagt indtil de kunne finde anden

mulighed. Ok.

Set vedligeholdelsesplan senest opdateret d. 27 oktober 2020.

Virksomheden oplyser de er ved at indhente tilbud på

udbedring af lofter i produktionsområdet, forventet udbedret

inden 1 marts 2021.

Set kalibrering af vægte for 2019. Virksomheden skifter

varmeføler i pasteuriseringsanlægget 1 gang årligt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for

varmbehandling stikprøvevis for oktober 2020.

Virksomheden er ved at udarbejde årlig revision for 2020.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har

procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i

fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger. Vejledt om HAV bør

være under instruktion af medarbejder.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende

fødevarer: Hyldeblomstsaft med bedst før dato d. 06.04. 22

Ingen anmærkninger.

Set tappeplan for produktionsugen og recept.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

27-10-2020

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed